



OPUSCOLI

DEL SIGNOR ABATE

DOMENICO SESTINI.

I. *Descrizione del Littor... Costantinopoli e ... Vigne lungo le...*

II. ...

III. ... *Conti... medesimi.*

IV. *Della Caccia ... zione d... che si oss...*

A SUA ECCELLENZA

IL SIGNOR

DON GIOVANNI DE BOULIGNY

PRIMO INVIATO STRAORDINARIO

E

MINISTRO PLENIPOTENZIARIO

DI SUA MAESTA' CATTOLICA

ALLA PORTA OTTOMANNA

E DAL QUALE

CON LE NOBILISSIME, ED ESTESE

E VEDUTE

FU CONFERMATA, E FATTA

LA PACE

CON LA PORTA MEDESIMA

IN SEGNO DI RISPETTO GRANDE

QUESTI SUOI OPUSCOLI

D. D. D.

L' ABATE SESTINI

GLI EDITORI.

TRa i diversi Scritti del celebre Signor Abate Sestini che fin' ora si conoscono dal Pubblico, meritano uno special riguardo questi quattro Opuscoli, che per la prima volta escono dai nostri Torchi.

Interessano tutti il gran Costantinopoli, e i contorni suoi. Il solo titolo di essi fa l' Elogio loro. La Topografia, l'Agricoltura, la Bottanica, e i Costumi della Nazione ci si presentano nel loro vero aspetto; ed il carattere chiaro, e sincero del suo Autore vi fa la più bella comparsa.

La novitá poi delle Materie, e la considerazione che possano esser utili non tanto al Filosofo che sta a Casa sua, quanto al Filosofo Viaggiatore, ci hanno fatto risolvere a pubblicarli con le Stampe per rendere così anche una re-

tribuzione allo stesso Signor Abate, che non è molto che ci fece graziosamente un dono di tali suoi Opuscoli.

DESCRIZIONE DEL LITTORALE

DEL

CANALE DI COSTANTINOPOLI

E della Coltura delle Vigne lungo le Coste del medesimo.

PARTE PRIMA.

*O Fortunatos nimium, sua si bona norint....
Agricolas.* Georg. I.

IL Canale (1) del Mar-Nero, o più comunemente di Costantinopoli, denominato dagli Antichi Geografi *Bosforo Tracio*, e dai Turchi *Boghàs* girandolo per terra, con tutti i suoi golfi, o piccoli seni, che

(1) Fra i diversi Scrittori del Canale di Costantinopoli, *Pietro Gillio* merita la preferenza con il suo *Bosforo Tracio* da tutti conosciuto per un' Opera descritta con verità, chiarezza, ed esattezza, e la quale sarà sempre riguardata per classica, ed originale.

Tournefort pure pretese di dare una Descrizione del Canale di Costantinopoli, come fece, traducendo tutto il Gillio per far vedere, che sapeva anche la Lingua Latina; non potendomi persuadere, come un Viaggiatore nel breve spazio di 10. o 15. giorni in una vasta Dominante come questa, possa arrivare a descrivere un Luogo così curioso, e vago; vedendo che io stesso dopo

formano le acque in diverse parti del medesimo potrà essere della lunghezza di 20. miglia Italiane circa, che presene due di larghezza, allora si avrà una lunghezza quadra di 80. miglia, sia per la parte d'Asia, che d'Europa, principiando a contare per la prima dalle Vigne di *Calcedonia* fino a *Fanarakki*, e per la seconda da *S. Dimitri* fino a *Fanarakki* egualmente, che in tutto ragguaglierebbero da 160. miglia quadre di Terreno, la maggior parte incolto.

Una tale estensione poi di Terreno dividesi in più Territorj, riconoscendo ciascuno un proprio Villaggio, restando quasi tutti lungo le rive del Canale, che rendono vaghezza al medesimo, essendovene poi altri, che si allontanano alquanto, ma che avendo i loro territorj a Vigne, sarà bene

---

averlo percorso tutto, e per più volte, non son venuto tuttavia a capo a risolvere alcune difficoltà. Forse se ancor io aveva un diploma quattordiciano vi sarei riuscito dopo una settimana, e non dopo 18. mesi di mia dimora che ho fatta in questa Capitale dell'Imperio Ottomano.

Un certo Dragomanno . . . . ne fece una Descrizione in Poesia greca, che si trova stampata.

Fra le Carte Topografiche poi non trovo la più esatta di quella di *De Bonn Olandese* che la levò nel 1735, e la quale fu pubblicata con l'incisione. I Turchi pure hanno la loro che fu fatta fare sotto . . . . .

computarli fra quelli del Canale suddetto, riguardo ad una tale coltura.

La lunghezza poi di detto Canale potrà essere fino all' imboccatura del Mar-Nero da 15. in 16. miglia Italiane (2) impiegandosi da 5. ore con un battello a tre paja di remi, partendo da Costantinopoli fino al luogo prescritto.

Credo poi che sarò per rendermi grato al curioso, e vago Viaggiatore nell' accennare, prima d' entrare in materia, topograficamente, e con ordine tutti i Villaggi, che s' incontrano tanto dalla parte d' Asia, che d' Europa, unitamente a diversi altri luoghi, che piacere avendo di costeggiarli, s' imbarcherà primieramente alla Scala di *Top-banè* (Fondería di Cannoni) Sobborgo grande di Galata alla marina, e residenza di un *Top-gì-bascì* (Capo dei Cannonieri) il quale invigila alla polizía di detto luogo, e di Pera, e del Borgo, che viene appresso di

Funduk-lì (Noccioletto) unito a *Top-banè*, e Pera, che compreso Galata, tutto insieme compongono una gran Città, che si eleva gradatamente, e forma una specie di

(2) Dalla parte d'Asia avremo la lunghezza maggiore di quella d'Europa, se principiamo a descrivere da Calcedonia, contandosi 9 ore di cammino a piedi, e sette per la parte d' Europa fino ai due *Fanarakki*.

vasto Teatro, a cui fanno corona i diversi Cimiterj, che si vedono lugubri per i loro Cipressi, ed altri alberi.

Fra questo mezzo si osserva una piccola Moschea alla marina, ove è sepolto il celebre *Barbarossa*.

Dulmà-Bakcè (Giardino di Zucche lunghe) ne viene appresso, e si puol contare per un piccolo Villaggio unito a *Funduk-lì*. Dopo si osserva

Besciòk Tasce-Serlì (Palazzo della Pietra del Bersaglio) che appartiene al *Gran Signore*, il quale per lo più si porta ogni anno a passarvi l' estate con tutto il suo *Harèm*, e Cortigiani, ritirandosi sempre verso il *Ramasàn*.

E' questo il Luogo, ove annualmente il *Gran Visir* con altri Uffiziali della Porta, suol dare un *Ziafèt*, o sia un Pranzo al Capitan-Pascià, allorchè dopo la festa di *San Giorgio*, si suol portare con la Flotta al Mar Bianco per andare a riscuotere i *Caraggi* o Tributi per il *Gran Signore*, restando tutti accampati sotto le Tende; è Festa da vedersi per un Forestiere.

Unito ne segue il Villaggio di *Besciòk-tascì* (cinque Pietre) il quale è molto grande, e popolato, ed abitato da diverse Nazioni.

Nel tempo, che la Corte Ottomana è a villeggiatura, questo luogo è molto frequentato, e gli *Hadìmler*, o siino gli Eunuchi Neri si rendono insolenti, vedendo qualche Franco solo, come spesso accade.

Ortà-kioì (Villaggio di mezzo) è quello che ſegue, e che ſi uniſce con altro detto

(3) *Kurù-Ceſmè* (Fontana Secca) Villaggio nobile, e grande, che unito con

Arnaùd-Kioì (Villaggio degli Albaneſi) molto vago, fa sì, che l'occhio reſti ſempre appagato con vedere un sì lungo tratto di terreno con abitazioni continuate, ſembrando, che tutto ſia un ſeguito di Borghi, e Sobborghi della Città di *Galata*, e reſpettivamente di Coſtantinopoli.

In queſti due Villaggi abita per lo più la Nobiltà greca, oſcurata dalle Lune Ottomane, e ſpecialmente i Principi di Moldavia, e di Vallachía, quando il Cielo fa loro la grazia, che laſcino quella Dignità *non ſine capite*, ma ſani, e ſalvi.

Tra *Kurù-Ceſmè*, e *Arnaùd-kioì* s'incontra un grazioſo Caſino, che era di proprietà di un certo *Defterdar* (Camarlingo) il quale ora appartiene al *Gran Signore*, e per eſſere piantato in una punta della Spiaggia ſi chiama *Defterdar búrnù*, ove ne ſegue anche il Villaggio ſuddetto.

(4) *Akindì-burnù* (Capo della Corren-

A 4

---

(3) Altri poi ſono di ſentimento, che ſi debba dire *Kurù-Chieſmè*, per ſpecie di *serra picciſſima*.

(4) *Akindì-Burnù* vien chiamato dai Greci *Mega-rema*, che ſignifica *Gran corretne*.

te) è un luogo, ove le acque del Canale ſcorrono velocemente, molto battendovi, e in guiſa tale, che tutte le barche, barchette, e battelli, che paſſano da queſta parte, è neceſſario farli tirare a forza d'alzaja, reſtandovi appoſta diverſi *Tedek-gì*, o *Tiratori*, che dir vogliamo, per un tale effetto.

Bebek-bagcésì (Piccolo Giardino) è un Villaggio che ſi avanza per qualche diſtanza dalla Spiaggia, e reſta ſituato in un Vallone. E' abitato da Turchi, e da Armeni. Il Gran Signore poi vi ha un *Kiosk* o Belvedere, e dove le acque formano un Seno, alla fine del quale oſſervaſi

Kajalàr burnù (Capo delle Rocche) dopo il quale ſi ritrova il vecchio Caſtello d'Europa, che reſta piantato ſopra di una piccola elevazione alla marina, e dove il Canale ſi riſtringe più degli altri luoghi: ſi chiama in turco *Rumelì Eskì Hiſsàr*, accanto al quale vi è il villaggio di detto Caſtello, che è molto grande.

Dentro poi il Caſtello vi reſtano dei Giannizzeri, e dei *Cingbianè*, o Boemiani, che ſervono per ſtrangolar la gente che viene mandata da Coſtantinopoli eſſendo le loro Caſe fatte ſemplicemente di legno, forſe per eſſer diſtinti tali carnefici con fare un sì vil meſtiere, per non pagare *Charaggio*.

Scéitàn akindìsì (Corrente del Diavolo) per eſſer quì molto forte, e che va a battere verſo un tal Villaggi o.

Baltà-Limàn, Porto di uno così chiamato, che fu *Capitān Pascià*, e che quì fece costruire diverse Galere Turche; è questo un grosso Villaggio che resta alla fine di un Seno non indifferente, che fanno le acque del Canale.

Stegnia è un altro Villaggio, che ne viene appresso, e resta piantato alla fine di altro seno, che era l'antico *Lost enes*, da cui ne è venuto il nome corretto di *Stegnia*.

Frà *Baltà Limàn*, e questo ultimo Villaggio si accennano due luoghi, uno detto *Emir ghiùn*, e l'altro *Chàn bagcèsì*.

Zenì-Kioì (Villaggio nuovo) ne viene appresso, molto grande, e abitato per lo più da Greci, e Armeni, e Turchi.

Kioì Basci (La Testa del Villaggio) e *Calendèr* (parola persiana, e significa una specie di Dervisci così chiamati) sono due altri Luoghi che s' incontrano avanti d' arrivare a *Tarapia*.

Calender (5) poi altro non è se non un Luogo di guardia ove vi resta un *Odgiàk*, o sia una Compagnia di *Bostangì*, che vanno di quà, e di là per tenere pulito, e netto il locale, per la sicurezza di ciascuno individuo.

(5) In questo Luogo non manca la Porta di fare delle Sessioni private alle occorrenze con i Ministri Esteri per affari politici, ed altro.

Paſſato *Calendèr*, ſi trova un' *Aghiaſma* di S. Gio: ove i Greci vi vanno a far Kief nelle loro Feſte. (6)

Tarapia (nome greco per *Salubrità*) Villaggio grande con un buon Seno, e Porto, ove diverſi Miniſtri Eſteri, e Famiglie Europee, e Nobiltà greca hanno le loro caſe di Campagna, con Giardini, e *Kioski*, eſſendo reſidenza di un Diſpota, o Veſcovo greco, per il che anticamente gli apparteneva il titolo di Città, ſuffraganea ora di *Delcon*, che è l'antico *Deultum*, ſituato nei confini della Tracia verſo le Spiaggie del Mar Nero.

Fra i giardini più grandi, e che abbiano qualche guſto ſi conta quello dei Signori Culelì Armeni Cattolici, e Signori di ſomma ſtima.

Quali ſiino i Miniſtri eſteri, che ſi portino a fare la loro Villeggiatura ſono quello di Francia, di Germania, e di Napoli.

Kirèc burnùm (Capo della Calcina) è in mezzo a Tarapia, e *Kiefèlì Kioi*, che è un Luogo di *Sefà*, o di ricreazione, an-

(6) Nel principio del Seno di *Tarapia* vi è una piccola Iſoletta, che reſta diſtaccata pochi paſſi dalla terra ferma, la quale vien chiamata *Katerga* dai Greci, che ſignifica *Fata*. E' queſto un drappello della Favola di Meduſa naufragata a Tarapia con la ſua Caſſa di Farmachi.

dandovi spesso in tempo della Campagna tutte le Nazioni, e specialmente i Turchi a farvi K'f, e a mangiare, e a bevere *sine fine dicentes*.

Avanti poi pochi passi si trova un'Aghiasma di S. Eufemia, ove vi si vedono sopra la Collina avanzi di fabbrica monisteriale greca.

Kiefeli Kioi, piccolo Villaggio abitato da Turchi, e Armeni, il quale ha preso la dinominazione da qualche Turco, che così chiamavasi.

E' questi un Luogo ove molti Turchi fanno l'arte del pescatore, con pigliare diverse sorte di pesce, di cui va abbondante tutto il Canale.

Qui stette esiliato *Murat Mollàb*, vedendovisi le rovine della Casa, che abitava, alla quale dettero fuoco. Il medesimo poi ritornato in grazia, e poco dopo in disgrazia, fu esiliato di bel nuovo l'anno 1778. a Gallipoli, ove morì.

Bujùk derè (Gran Vallone) è un Villaggio molto grande, piantato dall'altra parte del Golfo, rasente a certe montagne, e dove molte Famiglie Europee hanno le loro Case di Campagna con belli, e vaghi giardini, e specialmente quella del Sig. Barker Negoziante Inglese, e di Mr. Hibsch.

Altri Ministri Esteri vanno a farvi la loro Campagna, e specialmente quello d'Inghilterra d'Olanda, di Venezia, e di Moscovia.

Alla fine poi del Golfo vi è un gran Pra-

to, ove si osservano due Piantate di grossi, e alti Platani in rotondo, una delle quali fu danneggiata dai Venti, o dai Fulmini.

Da quì si vedono gli Acquidotti di *Bagcià-Koì* (Villaggio del Giardino) fatti fare da Ibrahim Pascià. Più in là in un gran Vallone vi resta un tal Villagio, circondato da Boschi, che si uniscono con quelli di Belgrado, ove il gran Signore vi ha un *Kiosk*, e dove resta un Villaggio, altro luogo di Villeggiatura degli Europei, e prima anche di Ministri Esteri.

E' in oggi da pochi frequentato, a motivo delle Febbri terzane, che vi si guadagnano.

Il Golfo poi di *Bujùk-derè* è molto vasto, e spazioso, e quì suol dar fondo, ad imitazione degli antichi Argonauti, la Flotta turca in congiuntura di qualche spedizione per il Mar Nero, come è accaduto questo anno 1778. aspettando gli ultimi ordini della Porta, prima d'entrare nel Mar Nero, e di rientrare, ritornando nel Porto di Costantinopoli.

Mezàr-burnù (Capo del Cimiterio) piccolo villagio di continuazione, abitato da Franchi in tempo di Villeggiatura, e da Greci, e che si unisce con

Saryari (Terre gialle) Villaggio grande, abitato da Turchi, Armeni, e Greci, accanto a cui si osserva

Jenì-Mabalè (nuovo Quartiere, o Borgo) di cattivo aspetto, e abitato per lo più

da Armeni; e dopo qualche distanza si trova

Mavro molo (nome greco, che significa *Molo nero*) che è un Villagio turco, ove vi è un Castello, ed un Fortino, quest' ultimo fatto fare sotto l' inspezione del Sig. Tott, siccome lo sono i nuovi Castelli, che si ritroveranno appresso da ambi le parti del Canale.

Sopra in un Colle vi esistono gli avanzi di un Monastero greco, celebre per i Contrabandi, ed altre cose, che facevano i Monaci che lo abitavano, ed il quale fu fatto demolire, non so da qual Sultano.

Avanti poi d' arrivare alla Spiaggia si osservano in mare dei grossi muri elevati quasi alla superficie dell' acqua, che erano questi appartenenti all' antico Molo. Vi si osserva ralente ad un pezzo di muro una Colonna di granito, che dai Marinari, *Dichiell tascl* (Pietra elevata) viene chiamata.

Quì il passaggio è pericoloso per i Bastimenti, essendovi una specie di secca, per il che è necessario attenersi dalla parte d'Asia.

Dopo si trovano altri Luoghi senza villaggi, ed abitazioni, chiamati dai Battellieri Turchi

Baterian-Chajasì (Rocca del Mercante). Di questa si racconta un' istoriella dai Turri, riportata anche da Tournefort, a cui rimetto il Lettore.

Carà tasce (Pietra nera) per essere appunto la Costa nera, osservandovisi delle Vene di Vitriolo con rame.

Bujùk Limàn (Porto Grande) ove propriamente il mare forma una non indifferente Baja, a mezza luna, che secondo Gillio era questi il *Porto dei Licii*.

Hamſsì Limàn (Porto di un pesce così detto in turco, che è una specie d'*Apbaca*, o Sardelletta). Era questo il *Porto degli Ejési* secondo il detto Autore.

Appresso ne viene l' *Jenì-bisàr* (nuovo Castello) ove stanno diversi Giannizzeri per guardarlo.

Ureckiè-tascì (Pietra della Rocca) che è uno Scoglio, o una delle isole Cianée, distaccata dalla terra ferma pochi passi, nella di cui cima si osserva piantata una base, o cippo marmoreo, che abusivamente si chiama la *Colonna di Pompeo*, luogo che resta nelle vicinanze di

Fenèr Koì (7) Villaggio della Lanterna) così detto, per esservi propriamente un'alta, e rotonda Torre con Lanterna, che serve per la sicurezza dei Bastimenti, e Barche che vengono dal Mar-Nero; essendo il luogo molto pericoloso.

Il Villaggio poi resta piantato sopra la Costa, e al principio delle Spiaggie del

---

(7 Ordinariamente si chiama *Fanarakki* dai Greci, che significa *Piccola Lanterna*.

Mar-Nero; è abitato da' Greci, restandovi un *Ustà*, o sia un Basso Uffiziale con 5. o 6. *Bostan* di Guardia, siccome restano per tutti quasi i Villaggi lungo il Canale, per esser questo di giurisdizione del *Bostan-gì-Bascì*. (8)

Costeggiata adunque la parte d'Europa, si potrà passare a percorrere quella d'Asia, che fatta la traversata dell' imboccatura del Mar-Nero, che si allarga per quattro miglia dai due Luoghi detti *Fenèr burnù*, tanto da quello d'Europa, che dall'altro d'Asia, si giugne ad osservare un'altra Torre piantata nel mezzo di un Castelletto, o piccolo Forte situato sopra le rocche della Costa, e nuovamente fatto fare, come pure

L'altro *Jenì bissàr* (Nuovo Castello) che ne viene appresso, e dopo si passa per un luogo detto

Fil burnù (Punta dell' Elefante) che resta in faccia di *Bujuk Limàn*; ove pure il mare fa un altro Seno da questa banda

L' *Anadolì Carà-denìs bissìri* (cioè il Castello del Mar Nero in Asia) in faccia di quello d'Europa, verso *Mavromolo*.

---

(8) Nei piccoli Villaggi poi vi resta un *Jasak-gì* o sia un semplice Giannizzero per guardia, e polizia del luogo destinatogli.

Quì si vuole secondo la relazione degli Antichi Scrittori, che restasse il Tempio di *Giove Ur òn*, che si dice era nel centro di detto Castello, essendo difficile di potersi assicurare di ciò, mentre è proibito il passo dentro a qualunque Europeo, o Franco, che dir vogliamo.

Kavàk (Pioppo) è un Villaggio, che resta piantato dalla parte del Castello, guardando ponente, e situato in una foce di un Vallone, il quale è abitato da soli Turchi.

Qui poi si osserva lungo la Spiaggia una Strada lastricata, e fatta fare sotto Amurad IV. a fine di poter tirare le barche, e bastimenti con alzaja, venendo dal Mar-Nero, mentre la Corrente ancora quì è molto forte, e veloce, la quale Strada conduce a

Hirèc burnù (Capo della Calcina) per essere quì molte Fornaci per la medesima, vedendovisi sopra di un' elevazione non indifferente

L' *Uscià Jagbì* (Montagna del Gigante) ove resta in cima della medesima una piccola Moschea con un *Dervisce*, e dove si mostra un *Turbè*, o Sepolcro di questo supposto Gigante, che se crediamo alla lunghezza, non è di meno di 40. braccia Fiorentine.

Sopra poi la vista è superba, vedendovisi i due Mari Bianco, e Nero.

Umùr Jerì (Luogo di negozio) ove

restano diversi *Arnautti* a tagliar pietre per far Calcina. (9)

Maggiàr-bagcesì (Giardino degli Ungheri) celebre per i suoi fichi detti *Patilingiàn*, che è una specie di Fichi Sanpieroni, che vi vengono di un buonissimo sapore.

Non molto lungi si osserva una piccola Torre rotonda, che dicesi esser avanzi dei Genovesi.

Selvì-burnū (Punta del Cipresso) altro non è che un piccolo luogo di *Sefà*, con *Namàs*.

Hunkiàr-Skelesì (Scala del Gran Signore) è questi un bello Spasseggio con vasti Prati, e Alberete, molto ameno, e spazioso, ed il luogo il più frequentato dai Turchi di ogni rango, e da tutti gli Europei, ed altre Nazioni Orientali allorchè sono sparsi nei diversi Villaggi lungo il Canale a fare la loro Villeggiatura.

In qualchè distanza in mezzo ad un Prato si trova un *Kiosk* del Gran Signore, del tutto rovinato, luogo detto *Tokat*, rammentato per la bravura fatta dal *Sultàn Murad* IV. di aver gettata in una grande di-

---

(9) La Calcina si vende a *Kantàr*, che si ragguaglia ad oche 44. e al prezzo di 25 in 30. parà. E' costume poi di venderla spenta, che si chiama allora *Kirèc sunulmisce*, vendendosi cento oche per una piastra.

ſtanza una freccia con l'arco, vedendoviſi due Colonne con un'iſcrizione Turca per memoria di ciò.

Jaſl-Kiol (Villaggio ſopra il Mare) ne viene dopo la Scala del Gran Signore, ed è un luogo, ove per lo più molti Turchi vi hanno delle belle Abitazioni, e Palazzi ſecondo il guſto loro, vedendoſi in ſeguito il Villaggio di

Bey-Kos (Noce del Principe) che è molto grande, e celebre per la Peſca del *Peſce Spada*, *Chilic-Balighi* detto in Turco.

Sultaniè (Reale) che ſecondo il Gillio, era la Scala Marmorea, luogo di *Seſà*, reſtando alla fine di un Seno, e dove vi era un *Kiosk* fabbricato tutto di marmo bianco, del quale ora non ſi vedono ſe non pochi avanzi, eſſendo ſtato fatto fare dal *Sultàn* . . . .

Ingirli (Ficheto) altro Villaggio nobile, ove molti Signori Turchi tengono dei vaghi Caſini.

Accanto a queſto ſi trova il *Jeni-Serài* (Nuovo Palazzo) fatto fare con altre abitazioni appreſſo dal preſente *Reis-Effendi*.

Poco dopo ſi trovano diverſi *Kirèc furunū*, cioè Fornaci da Calcina, e ſi arriva a *Cibùk-li* (Verghereto) luogo di *Seſà*, e piantato alla fine di un Seno, che formano le acque del Canale. Il Villaggio è poca coſa, ed è abitato da Arnautti, che travagliano alle Cave di Pietra, e alle Fornaci ſopraddette.

E' curioſo queſto luogo per una folta Piantata di Tigli. *Oſlamùr* detti in Turco.

Quì ſi oſſervano nel fondo di un *Boſtàn*, od *Orto*, delle rovine antiche con Conſ rve d' acqua, da me deſcritte per un *Nymphæum* antico, come ſi potrà vedere la nelle mie Lettere.

Paſſato in ſeguito queſte rovine s' incontra il Villaggio di *Kanlì-già* (Luogo di Sangue) piantato alla pettata di una Montagna, ove è dopo

Kiurfez-bagcesì (Giardino del Golfo) il quale ſi uniſce con il Villaggio, e Caſtello detto *Anadolì Eſkì Hiſsarì* (Vecchio Caſtello d'Aſia) che ſi dice eſſere ſtato fatto prima dai Genoveſi, e rifatto dai Turchi, reſtando piantato ſopra una punta di terra in faccia all' altro d' Europa fatto fare da Maometto II. ed ambedue ſituati in luoghi, ove il Canale ſi riſtringe più che in altre parti.

Quì poi il luogo è baſſo, con Prati, Valloni, ed Alberete al ſolito, ove vi ſcorrono due piccoli fiumi, venendo il più grande a sboccare ſotto il detto Caſtello, ed il più piccolo in altra diſtanza, con eſſervi nel mezzo a queſto ſpazio un *Kiosk* del Gran Signore.

Il primo vien chiamato *Bujk ghok-Sù* (Grande acqua del Cielo) ed il ſecondo *Kucik-gbk Sù* (Piccola acqua del Cielo, ambedue ſono navigabili con i battelli per qualche tratto di cammino.

di cattiva riuſcita, e ſterili; onde la *Sarì-Topràk* (Terra gialla) la *Kirmizì Topràk* (Terra roſſa) e la *Siyab-Topràk* (Terra nera) ſono queſte ſtimate le migliori lungo il Canale.

Dai Geografi moderni poi Coſtantinopoli è ſituato fra i gradi 41. e minuti 4. di latitudine.

Il Clima è dei temperati, e l' aria buona, e ſalutevole, a riſerva di tutti i fondi, e valloni, ove è troppo umida, e colata nell' Eſtate, che la reputo febbricitante, come anzi lo è.

I Venti poi che in capo all' anno regnano, i più dominanti ſono quelli di Levante, e Scirocco, e di Tramontana, e Mezzogiorno con Grecale.

L' Eſtate, e l' autunno ſon freſchi per i venti grecali, e d' aquilone, o ſiino i venti Etesj, che ſono umidi, freſchi e malſani Soffia anche la Tramontana, che è favorevole per la navigazione del Mar Nero verſo Coſtantinopoli, e nell'Inverno, e Primavera ſoffia lo Scirocco, ed il Levante, che è propizio per la navigazione del Mar-Bianco verſo Coſtantinopoli, regnando poi interpolatamente ora la Tramontana, ed ora il Levante, ed in alcuni tempi i venti di Ponente, e di Mezzogiorno.

Le Pioggie poi ſono abbondanti in tempo d' inverno, che ſogliono principiare ſu i primi d' Ottobre, o Novembre.

Nei meſi di Dicembre, e di Marzo

feguono delle folte nebbie, che fono causa, che molti Baftimenti perifcano fulle cofte del Mar Nero, per non potere entrare in Canale.

La di cui fituazione poi non va annualmente efente dalle diverfe Meteore, e di neve, e di ghiaccio, e di grandine.

Allorchè foffiano in tempo d' Eftate i venti di Scirocco, allora di prima mattinata regnano foltiffime nebbie, che prefto fi diffipano, e fi dileguano.

Il caldo poi non è eccelfivo nell'Eftate. Ho offervato anzi, che un Termometro a mercurio fatto da un certo *Salomon*, e diftribuito fecondo i gradi di *Reaumur*, efpofto in una Camera a terreno in Tarapia diftante dalla marina due tiri di Archibufo, che guardava Levante, e Tramontana, nell' Æftate del 1778. e Autunno era montato interpolatamente dai gradi 15. a 20. e a gradi 23. nel tempo più caldo.

Non vi fon fiumi di confeguenza, che fcorrano, e portino le loro acque nel Canale. Semplicemente alcuni Fiumiciattoli, e Botrarelli, che hanno un'origine non troppo lontana dalle Contrade fuddette.

Non mancano bensì di fcorrere per le Foci delle Gore, o *Saje* d' acqua per fervizio degli Orti, Ortaggi, e Molini. Nei Villaggi poi vi reftano delle Fontane pubbliche con buone acque, ficcome altre per il tratto Littorale del Canale, con delle forgenti nei Valloni, ridotte dalla pietà gre-

ca ad *Aghiasme*, cioè ad Acque Santificate, o Benedette, che per chi ha sete, operano il miracolo d' estinguerla. Non vi mancano poi delle Cisterne in diverse Abitazioni, per raccogliervi l' acque piovane, che servono pur queste per beversi, e che sono buone, se bene saranno costrutte le Cisterne medesime.

Il Terreno si compra, e si misura a *Dunùm*, che è una misura Turca, la quale costa di 40. passi, che riquadrati sono 1600. passi ordinarj di un uomo.

Un *Dunùm* adunque di Terreno incolto, o boschivo, ordinariamente si paga dieci piastre di Levante. E se il terreno è seminativo, allora si computa 20. piastre; e piastre 30. allorchè fosse ridotto a Vigna, e Frutti, aumentando sempre per la più, o meno vantaggiosa situazione del Luogo.

Bensì se nel diveltare il terreno, trovasi della pietra forte, allora si ha un vantaggio, che si può vendere a 5. in 6. parà il *Cichì*, o sia il peso di tre Cantara, ragguagliato ad oche 135. in 140., potendo servire per far Calcina, che allora si chiama *Kirèc tascì*.

Ciò premesso, si compri da dieci *Dunùm* di terreno, i quali si ridurranno a Vigna per far vedere tutte le spese, che vi occorrono in principio, ed in tutto il tempo, che la Vigna sia in stato di dar frutto; si passerà in seguito a parlare della maniera di tenere annualmente le Vigne,

e l'utile, che ſe ne puol percepire, facendole coltivare con quella attenzione, e diligenza che ſi richiede.

Prima di ogni altro, ſi paſſa a far fare il divelto a tutto quel terreno, già comprato, il quale torna bene di principiarlo nel meſe di Ottobre, e finirlo per Dicembre, mentre allora ſi viene ad acquiſtare un anno di più in quanto alla piantazione di diverſe piante fruttifere, che anderò accennando altrove.

Mettendo adunque un tale Spazio di terreno a vigna, è coſa ſolita di piantare da mille magliuoli in ciaſcun *Dunùm* di Terreno, potendo poi piantarſi da 30. pedali d'alberi fruttiferi, cioè di Fichi, Cotogni, Ciliegi, e Peſchi ec. i quali a ſuo tempo fruttano molto bene.

Tali piante d'alberi poi ſi mettono intorno intorno la Vigna, e lungo i Viali, e Stradoni, per non dare ombra, ed uggia alla medeſima, come ſeguirebbe ſe foſſero piantati ſenza regola, e ſparſi in quà, ed in là, talchè Virgilio non laſciò d'avvertire una tale rubrica nel *lib. II. v.* 276. delle Georgiche dicendo

. . . . non ſecus omnis in unguem
Arboribus poſitis ſerto via limite quadret.

Il divelto che coſtumano fare in queſte parti, conſiſte nel principiare a fare una foſſa lunga quanto ſi vuole, la quale deve

avere di profondità un picco (11) e mezzo, e di larghezza altrettanto, che fatta che ne sia una principiano l' altra accanto, riempiendo la prima con lo scavo della seconda, che così di mano in mano praticasi per tutta l' estensione del terreno.

In questa maniera non si puol negare, che il terreno non venga ad esser ben diveltato, e smosso, e rinnovato, tirando fuori tutte le pietre, mentre la terra deve essere tutta molle, ed ubbidiente, come si dice.

Nell' istesso tempo si pensa a chiudere i termini della Vigna, con una macchia di pruni, e di nociuoli salvatici, ed altri arbusti, che con la *Smilace aspera*, vengono macchie folte, e forti.

Intorno intorno la macchia, per la parte di dentro vi è un Viale, formando allora la macchia un ciglione. Spartisceſi poi la Vigna in più viali, e passaggi con cigli, e rialti secondo le occorrenze, e la disposizione delle vigne, con alcuni scoli per l' acque, occorrendovi.

Un tal divelto, e travaglio mi viene allora a costare da 14. piastre il *Dunùm*, trovando il terreno che non sia tanto pietroso, mentre in caso diverso si potrà allora

(11) Il Picco detto in turco *Arscìn* è una misura, che corrisponde ad un Braccio, ed un sesto Fiorentino.

ſpendere da 20. piaſtre per ogni *Dunùm*, rendendo la pietra il travaglio più lungo, e penoſo.

Neſſuno poi tiene le Vighe a metà, ma per farle lavorare, è neceſſario pigliare diverſe *Opere* ſecondo i tempi, ed i travagli che ſi richiedono per la coltura delle medeſime.

Onde chi travaglia alle terre, e vigne in queſte parti ſono gli Schiavoni, e Albaneſi, Macedoni, e Morajotti, alcuni ſudditi del Gran Signore, ed altri della Repubblica di Venezia.

L'Illirico, ed un corrotto Italiano ſono le lingue, che parlano i primi, e gli ultimi il Greco; ed è curioſo ritrovarſi verſo le rive del Mar-Nero, e ſentir parlare un Italiano corrotto.

Accomodato poi tutto il terreno come ſopra, ſi paſſi negli ultimi di Aprile, e primi di Maggio a piantare la Vigna nuova, per la quale abbiſognano dieci migliaja di magliuoli, andandone un migliajo per ogni *Dunùm* di Terreno.

I magliuoli, che devono ſervire per una tale piantazione, ſi pratica che ſiino tagliati dopo la Vendemmia, i quali ſono della lunghezza quaſi di due picchi, puliti, e che ſiano di frutto, tagliati in cima *a bocciuolo*, o in rotondo con avere a baſſo attaccato un poco del vecchio.

Si legano in tanti faſci, contenendone ciaſcun faſcio un migliajo.

Dopo paſſano a fare una foſſa profonda due pertiche e mezzo, mettendovi dentro del Concio con acqua ſtemperato, adattando in ſeguito tutti quei faſci, che neceſſitano per piantare una Vigna, i quali collocano ritti, o perpendicolarmente con ricuoprirli in ſeguito di terra.

Queſti faſcj ſi laſciano ſtare fino agli ultimi del meſe di Aprile, i quali ſi trovano aver gettato in capo delle foglie, e in fondo delle radichette.

Verſo un tal tempo adunque, come diſſi quì ſopra, ſi accinge uno a piantare la ſua Vigna, e chi vuole ſpicciarſi preſto, vi ſi deve impiegare, o prendere più *Ferri* al giorno, intendendoſi per ogni *Ferro* una partita di tre *Opere* compoſta, le quali travagliano una dietro l' altra.

Si uſa primieramente di tirare i filari a corda, o cordone, diſtanti l'uno dall'altro un picco, ſiccome diſtanti l'uno dall' altro un picco tutti i magliuoli per ogni verſo, venendo in tal guiſa ad eſſere le Vigne piantate in quadro.

Tirato, che è il cordone, la prima *Opera* con una giuſta miſura del picco in mano va facendo i ſegni lungo i filari dove devono eſſer piantati i magliuoli, e con un groſſo palo di ferro della lunghezza di due Picchi fa un buco all' iſteſſa profondità del palo, largo un ſeſto.

Ciò fatto, la ſeconda *Opera* viene con il magliuolo, lo pianta dentro un picco,

e mezzo, reſtando fuori del terreno un ſeſto di picco.

Dopo ciò. La terza *Opera* è pronta con del concio temperato con acqua, del quale ne verſa dentro nel buco, e dopo con un legnetto rincalza la terra all' intorno del magliuolo; pigliando dalla foſſa un faſcio di magliuoli, che di mano in mano ne va finendo uno.

Per fare poi una tale operazione ſi ragguaglia ogni *Ferro* ad una piaſtra, e mezzo di ſpeſe per ogni *Dunùm*, che mettendo nelli dieci *Dunùm* due *ferri* a travagliare, in cinque giorni di tempo ſi è fatta una piantazione non indifferente, venendo a coſtare 15. piaſtre, che aggiunte 15. dei magliuoli, e 10. di governo, fanno la ſomma di piaſtre 40. come meglio ſi vedrà ſpecificato nella Tavola di tutte le Speſe, e profitto d' anno per anno.

In queſto primo anno però ſi procura di tirare dal Terreno un buon profitto conſiſtente nel fare delle ſeminate di Cocomeri, Poponi, Cetriuoli, Zucche, Fagiuoli, Gran-Turco, Cavoli, Piſelli, Fave, Carciofi, Cipolle, ed Agli, che andando bene la raccolta, e computate tutte le ſpeſe, ſi può ricavare da ogni *Dunùm* di terreno da 15. in 25. piaſtre di frutti, e 30. ancora.

Secondo Anno della Vigna.

Finita adunque la raccolta dei diversi frutti estivi seminativi; verso gli ultimi di Novembre, e primi di Dicembre si passa a dare la prima zappa alla Vigna, consistendo una tale operazione nello scavare nel mezzo di ciascun filare, formando una fossetta, con tirare la terra scavata metà da una parte, e metà dall' altra, cioè sopra i Vitigni che in tal maniera vengono a ricoprirli, e tenerli preservati, e garantiti dal Diaccio, od altre stravaganze dei tempi, formando allora una *Porca*, nel mezzo della quale i Vitigni restano, trovando in tal guisa le acque da scolare comodamente, dovendosi sempre aver cura di nettare la Vigna dalle erbe cattive, e dannose.

Nel mese poi di Maggio si ritorna di bel nuovo a zappare la vigna, appianando allora la terra, e con riempiere le fosse fatte nella prima zappa, e con avere sempre l'attenzione di tenere pulito il terreno dall' erbacce.

Se diversi Magliuoli sono andati male, od hanno patito, o non si sono attaccati, allora si torna a sostituirne altri con ripiantarli nel modo di sopra indicato,

Si può far fruttare il terreno a varj erbaggi, e frutti anche per questo secondo anno, ma in minor quantità per non pregiudicare alla Vigna,

Terzo Anno della Vigna.

La Coltura poi, che si dà alla Vigna nel terzo anno della sua età, consiste nelle solite due zappate, che una nel mese di Febbrajo, e l'altra nel mese di Maggio, avendo sempre la cura di ripulirla dalle erbe inutili. In questo terzo anno appunto si passa a potare la nuova Vigna, il che si pratica nella luna vecchia di Gennajo, e nella seguente maniera, cioè, si pota generalmente con tagliare fra le due terre il Vitigno rasente all'occhio, che gettar deve i nuovi magliuoli, facendo la potazione a *bocciuolo*, o in rotondo; il che fa ben barbicare la Vigna, e assodarsi sotto, e pigliare ceppo, e forza.

Si costuma allora di fare intorno intorno il Vitigno già potato una fossetta, restando il medesimo nel mezzo per non essere acciecato dalla terra, o in altra guisa danneggiato.

Nel mese poi di Giugno, avendo allora il Vitigno gettato i suoi tralci praticano di mettere a ciascheduno un bastoncino lungo un picco, che lo legano con fili d'erba, per sostenerlo, e per non essere maltrattato dai venti.

Altri poi costumano di potar la Vigna nel secondo anno, lasciando allora ad ogni vitigno una bacchetta con un solo occhio.

I Vignajoli dicono, che la Vigna in tal maniera potata dà più vino, e più frut-

to nei primi anni: ma altri ſono di ſentimento, che la Vigna viene a riſentirne del danno, e che muore più preſto delle altre potate nella prima maniera, mentre i Vitigni non barbicano mai bene, e reſtano troppo ſmoſſi, ed in conſeguenza vengono a marcire dentro, e preſto morire, ſiccome è la verità.

Uſando alcuni di potare così le Vigne, non è neceſſario di far le foſſette intorno ai vitigni, mentre il magliuolo reſta ſempre ſuperiore alla ſuperficie della terra.

In queſto terzo anno la Vigna comincia a dar frutto, potendo dare ogni *Dunùm* da una carica d' uva.

La carica dell' uva viene ragguagliata ad oche 180. di peſo di uva ammoſtata, dando ogni carica allora da 100. in 104. oche di Vino, o ſia da metri 13. ragguagliando ogni metro 8. oche di liquido, eſſendo l' oca tre libbre $\frac{2}{3}$ del noſtro peſo, o ſia in tutto barili due, e mezzo Fiorentini.

Ogni carica poi non computare le ſpeſe della vendemmia, e del traſporto, ſi vende da 7. piaſtre nelle buone annate.

Quarto Anno della Vigna.

Si continua ſempre per due volte l'anno a zappare la Vigna nei ſoliti meſi, e tempo altre volte accennato, con ripulirla dalle erbe cattive, continuando a tenerla

impalata con il solito bastoncino, il quale pure gli si mette nel 5.° Anno servendosi sempre dei primi, che uno ha comprato.

Si pota poi nel mese di Gennajo, e Marzo, lasciando allora ad ogni vitigno una, due, o tre teste, secondo la forza, e vigore del medesimo, essendo ciascuna testa lasciata con uno sbrocco, o tralcio a due, o tre occhi, le quali teste con l'andare del tempo ingrossano, e crescono di anno in anno, non tenendosi alte da terra più di un braccio.

Allora poi la Vigna puol dare di frutto in quest'anno quasi da 3. cariche d'uva per ogni *Dunùm*, o sia da 25. cariche per tutti i dieci Dunùm coltivati.

Quinto Anno della Vigna.

Si usa dare l'istessa coltura alla Vigna, procurando di zapparla due volte, di potarla, secondo la maniera prescritta, d'impalarla, e di nettarla dall'erbe salvatiche, per quanto è possibile, potendo dare da 30. cariche di Vino, essendo questi l'anno suo il più ubertoso; e così qui sotto si passerà a distendere una nota di tutte le spese occorse fino a questo termine, con più i diversi prodotti ricavati per ricompensa di tante spese.

In quello anno le piante fruttifere principiano a dare un buon' emolumento al Proprietario, come si vedrà notato, do-

po di che paſſerò alla maniera di tenere le Vigne in generale.

N O T A

Delle Diverſe ſpeſe, che ſi richiedono per creare, o piantare di nuovo una Vigna, e condurla a dare il ſuo frutto con i diverſi prodotti, che da eſſa perciper ſi poſſono fino a quel termine.

1.° ANNO	Per compra di 10. *Dunùm* di terreno incolto a 10. piaſtre l'uno . . . . P.	100. —
	Per il 5. per 100. d'Eſtimo al Turco ſopra la ſuddetta compra . . .	5. —
	Per far diveltare i N.° 10. *Dunùm* di terreno a piaſtre 14. l'uno trovandoli ſenza pietra . .	140. —
	Per compra di 10. migliaja di magliuoli a ragione di una piaſtra e mezzo il migliajo . . .	15. —
	Per fare la piantazione dei ſopraddetti magliuoli. ad una piaſtra, e mezzo il *Ferro*	15. —
	Per ſpeſe di concio, che ſi verſa nei buchi di ciaſcun magliuolo . .	10. —
		285. —

Somma retro 285. —

Per compra di 50. pedali di Fico a 7. parà l'uno . . . . P.	8. —
Per compra di 110. pedali di Ciliegio a parà 13. e 1. aspro l'uno	33. 13
Per compra di 50. pedali di Cotogni a 7. parà l'uno	8. —
Per compra di 30. pedali di Peschi ad una piastra l'uno	30. —
Per compra di 10. pedali di Noci a 10. parà l'uno	2. 10
Per compra di 10. pedali di Sorbi a 5. parà l'uno	1. 10
Per compra di 25. bacchette di Nocciuolo . .	— 10
Per compra di 10. pedali di Peri a 30. parà l'uno	7. 20
Per compra di 10. pedali di Meli a 10. parà l'uno	5. —
Per compra di 5. pedali di Susini a 13. parà l'uno	1. 25

Somma delle spese del 1.° Anno P. 382. 18

Somma dicontro P. 382. 18.

Per prodotto, e ritratto di frutti diversi, cioè di zucche, cocomeri ec. ragguagliati a 20. piastre il Dunùm . . . . 200. —

restano di spese P. 182. 18

Per frutto, che potrebbe dare il suddetto capitale di P. 182. 18. a 5. per $\frac{0}{0}$ l'anno sono 9. 5

E tanto costa la Vigna nel primo Anno, cioè . . . . . . P. 191. 23

2.° ANNO Per la prima zappata alla Vigna nel mese di Novembre . . . . 15. —

Per la seconda zappata nel mese di Maggio . . . . 20. —

Per il 5. per $\frac{0}{0}$ o Estimo al Turco, come sopra . . 5. —

Somma delle Spese del 2° Anno P. 231. 23

Per prodotto, e ritratto di frutti come sopra . . . . 50. —

Resta la Somma di P. 181. 23

Alla quale aggiunto il frutto del 5. per $\frac{0}{0}$ del suddetto Capitale . . . 9. 3

Costa nel 2.° Anno P. 190. 26

Segue la retro Somma di P. 190. 26

3.° ANNO Per la prima zappata nel mese di Febbrajo . . . 15. —

Per la potatura dei Vitigni, che essendo la prima, si ragguaglia . . . 5. —

Per 10. migliaja di bastoncini ad una piastra, e mezzo il migliajo . . 15. —

Per la seconda zappata nel mese di Maggio . . . . 20. —

Per il 5. per $\frac{0}{0}$ al Turco 5. —

Per tanti, che uno deve pagare al Sciorbagì del respettivo Villaggio per la licenza di poter vendemmiare . . . . 3. —

Somma di P. 253. 26

Per prodotto di 10. Cariche d'uva ragguagliate di spese a 7. piastre l'una . . . . P. 70.
Per prodotto di frutti Carciofi ed altro . . . . . 10.
80. —

Resta la Somma di P. 173. 26

Che aggiunto il 5. per $\frac{0}{0}$ di frutto sopra il Capitale suddetto 8. 32

Costa nel 3.° Anno . P. 182. 18

	Somma dicontro P. 182.	18
4.° Anno Per la potatura nel mese di Gennajo	10.	—
Per la prima zappa . . .	15.	—
Per la seconda zappa . .	20.	—
Per 5. per % al Turco . .	5.	—
Per tanti della permissione, come sopra	3.	—
Somma di P.	235.	18
Per prodotto, e ritratto di 25. Cariche d'uva ragguagliata a 7. piastre l'una . . . P. 175. — } Per prodotto, e ritratto di carciofi, e frutti . 15. 18 }	190	18
Resta la somma P.	45.	—
Alle quali aggiunto il frutto del 5. per % sulla suddetta somma . . .	2.	10
Costa nel 4.° Anno	47.	10
5.° Anno Per l'istesso mantenimento, che richiedesi nel quarto Anno	53.	—
Somma di P.	100.	10.
E più per mantenimento di ferri, ed altro . . .	9.	30
Somma in tutto P.	110.	—

Per frutto, e ritratto di 30. Cariche d' uva ragguagliate come sopra . . . . P. 210. } 270.
Per prodotto, e ritratto di frutti diversi . . . . 60. }

Detratta la somma delle Spese del 5.º Anno di . . : . . . . 110.

Resta allora il prodotto della Vigna di P. 160. ricavato nel quinto Anno, che detrattane anche la metà si avrebbero P. 80. — le quali sarebbero il prodotto del 16. per cento del primo Capitale, e suoi frutti.

Visto infine il prodotto, che è risultato dalla detta Vigna passo alla Descrizione della medesima in generale.

Già le Vigne restano piantate nelle coste, nelle pendici dei poggi, e Colline, ed esposte al mezzogiorno, e altre a Levante, secondo la situazione di Terreno.

Ordinariamente tutte sono comprese in un recinto di 50. 60. e 100. *Dunùm* di Terreno, non restandone coltivato se non una porzione.

Hanno tutte le loro macchie, e siepi, che le circondano per non essere danneggiate, ed esposte troppo al pubblico.

Intorno intorno per la parte di fuori vi è fatto un fosso per scorrere l' acqua, ed una separazione di un viale per la parte di dentro.

Gli alberi fruttiferi fanno corona alla

Vigna, e secondo le buone regole non si piantano se non all' intorno della medesima, e lungo i viali sì dall' una, che dall' altra parte.

Le Vigne sono tenute basse, e per lo più alte un Braccio da terra, avendo ogni pianta di Vite, due, tre, e quattro teste, ma queste ultime sono in poco numero, mentre se intendessero bene la potatura, potrebbero tenere le Viti a più teste, le quali darebbero in conseguenza maggior frutto, ma forse vino più inferiore.

Finita, che sia l'annuale Vendemmia, pochi giorni dopo passano a tagliare la maggior parte dei Tralci alle Viti, e a ripulirle da tutti i seccajoni, e barbatelle, lasciando loro quei magliuoli, che ciascuna testa può portare, con tagliarli a mezzo, per passare a tempo opportuno a fare alla Vigna la seconda Potatura.

Il motivo per cui fanno questa prima potatura alla Vigna, si è per liberare il piede della Vite, intorno al quale devono travagliare, impedendolo i magliuoli, e tralci, che sparsi restano per terra.

Ed infatti portata ad *Aria* la Vite, scalzano ben bene intorno al piede della medesima, con farvi una fossetta rotonda un braccio in diametro alla superficie, ed $\frac{1}{3}$. profonda.

Se la Vigna ha di bisogno di essere rinforzata, essendo un poco debole, allora mettono del letame in quelle fossette, che hanno fatte, non essendo necessario, allor-

che la Vigna sia forte, e vigorosa per se stessa.

Non fanno nessun' uso delle foglie, le quali cadendo, servono di qualche miglioramento alla terra, che lo sarebbero poi ai piedi delle Viti, se di mano in mano brucassero la foglia, e la mettessero in quelle fossette, in cui non vi mettono governo, siccome fanno alcuni dei nostri più attenti agricoltori.

In questo istesso tempo si principia a fare diveltare il terreno, per aumentare, e crescere le sue Vigne.

E se è necessario fare delle propaggini alla Vigna (il che si pratica nel mese d' Aprile) allora si fa a quella vite, che si deve propagginare una larga fossa, e profonda sino alle sue barbe, con piegare a giacere in piana terra il fusto della vite, e con pigliare un magliuolo della medesima, e farlo corrispondere, ove restava prima; tirando gli altri magliuoli, che tiene, con propagginarli ad X. tornando in seguito a ricuoprire la fossa, con restare alquanto fuori i magliuoli.

Ordinariamente una Vigna non dura più di 20. anni; ma se l' agricoltore e accorto con le propaggini, allora potrà durare 40. e 50. anni eziamdio.

Nella Luna vecchia di Gennajo passano a potare dell' intutto le viti.

Prima d' ogni altro, essendo la vite grossa, ha il suo tronco ad una, due, tre, e quattro teste, come si è detto.

Nella prima potatura fatta ad *aria*, gli vien lasciato un magliuolo, il quale potano allora a *scarpa*, lasciandogli tre occhi, uno dei quali si dice cieco.

Se il Potatore poi è bravo, e fa il suo mestiere, deve conoscere la forza della Vite, per lasciargli più magliuoli, e più occhi, siccome fanno.

Il taglio poi alla vite si fa sempre raso all' occhio, e ritondo, ma non sempre per piano, ma secondo la disposizione dell' occhio che tiene vicino.

Potata che sia la Vigna, nel mese di Febbrajo allora la vangano con una Vanga fatta a forcone a due denti, o sia il Bidente degli antichi, procurando sempre di nettarla dall' erbe.

Nel mese poi di Maggio danno allora una zappata alla Vigna, appianando bene la terra, acciò non sia offesa dai raggi solari, i quali potrebbero danneggiarla nelle barbe, od altro, essendo troppo necessaria questa precauzione, non trascurando anche l' altra di levare l' erbe inutili.

Nel mese di Giugno si nettano le Viti dagli inutili gettajoni, e si sbroccano, levando in quà, ed in là delle foglie, acciò i grappoli siino più esposti al' aria, per fare buona maturazione.

Nel mese di Agosto vanno a legare le Viti, con raccogliere tutti i magliuoli cadenti per terra, e formarne un cesto che legano acciò i venti non le rechino del danno.

Ciò si pratica per lo più a quelle Viti, che restano più dominate dai Venti; avendo osservato, che dove non lo sono, ciò non praticasi.

Le specie poi delle (12) Uve delle quali va composta una Vigna, secondo le mie osservazioni fatte, si riducono alle presenti.

Primieramente i Vitigni più abbondanti in una Vigna, sono di una specie d'uva detta dai Greci *Topicò*, e dai Turchi *Jerì-Uzùm*, cioè Uva del Luogo, o del Paese come dir vogliamo.

Questa è l'uva greca, che è bianca, e molto dolce, grossa, e rotonda, e di carica.

Ve n'è poi un'altra specie così detta, più grossa della prima, che corrisponde alla nostra *uva grassa*.

Vi è l'uva *Marìzza* che è il Trebbiano delle nostre parti.

Vi è l'uva *Mòr* (nome turco) che è bianca violata-rossiccia, grossa, e rotonda; non tanto dolce, e la quale corrisponde alla nostra *Barbarossa*.

Vi è una specie di uva rossa dorata,

---

(11) Il consumo, che si fa in Costantinopoli dell'uva è immenso, e la quale dura tutto l'anno, e specialmente quella detta *Ciause*, ed altra *Kumlà*, che viene in generale dalle punte del Golfo di Nicomedia la quale arriva dai due parà fino agli otto all'oca·

detta in Turco *Altìn-uzùm* cioè *Uva-dorata*, che è una uva Moſcadella roſſa, la quale nel ſapore ſi accoſta al noſtro Aleatico. Queſta è buona per mangiare, eſſendo molto dolce.

Vi è l' *Uzùm-memesì*, o ſia l' *Uva-poppa di Donna*, che è nera, ed è l'uva pergola, che non ha gran guſto, ma che è di carica.

Ve n' è altra ſpecie ſimile, ma bianca ed è il Pergoleſe bianco.

Vi è l'uva *Canajola* nera, e la greca nera detta parimente *Jerì-Uzùm*, cioè *Uva del Luogo*.

Vi è l'uva *Gradìna*, che è il noſtro San Colombano, ma più dorato, e più lungo il granello. Queſta è buona, ed è molto ſtimata alle tavole.

Vi è l'uva *Ciauſce-Uzùm* così detta per eſſere ſtata portata per la prima volta a Coſtantinopoli da qualche *Ciauſce*. Queſta è molto groſſa, e rotonda, e ſembrami qualche ſpecie d' uva *Moſcadellona*.

Vi è il *Ciauſce-nero*, che è il Moſcadellone nero di Calabria, le quali due ſpecie ſono molto buone per mangiarſi, eſſendovi anche l'uva moſcadella detta in turco *Misket*.

Vi è il *Parmàk-Uzùm* (Uva del Dito) che è l' uva *Galletta*, la quale ſi coltiva nei giardini, e orti, tenendola a pergola.

Vi è poi la *Jedì-Verèn* (che dá ſette volte) che ſi tiene a pergola, ed è la

nostra Uva di tre volte, la quale non viene nè alla maturità, nè alla dolcezza, come si trova presso di noi.

Le Uve poi principiano ad *invajolare* verso il mese d'Agosto, e verso la fine di Settembre sogliono essere nella loro giusta maturità.

In Asia poi il di cui clima è più caldo non ostante che la distanza sia poca, le Uve maturano più presto: ed è necessaria la permissione prima 15. giorni di quelle della parte d'Europa per poterle vendemmiare. Ma per lo più è uva da mangiarsi, la quale anzi si porta a vendere a Costantinopoli, ed appartenendo le Vigne ai Musulmanni questi sono esenti dalla permissione, che è necessaria a tutti i Rajà, come accennerò qui appresso.

Le Vendemmie poi principiano dopo la Santa Croce dei Greci, cioè dal dì 26. del mese di Settembre, seguitando per lo più da 15. giorni, avanti che siino vendemmiate tutte le vigne, che restano lungo il Canale.

Ciascun abitante di Costantinopoli puole avere delle Vigne. Il Turco ha la sua; i Greci, gli Armeni, gli Ebrei, ed i Franchi hanno le loro. Il Turco vende la sua uva per mangiare, oppure la vende a qualche Rajà per far Vino ad un tanto la carica, che trasporta nel Villaggio, ove resta, essendovi poche case, che faccino il Vino a conto suo, mentre l'uva viene

incettata

dai Tavernari Greci, Ebrei, ed Armeni, che restano in diversi Villaggi del Canale.

Nessuno poi dei Rajà, o sudditi del Gran Signore puole vendemmiare la sua Vigna, se prima il *Ciorbagì* di ciascun Villaggio non ha avuta la permissione dal *Bostangì bascì*, il quale ha il dominio di tutto il Canale del Mar Nero, degli Orti, delle Vigne, e delle Taverne, e al quale si paga un tanto per Vigna; uscendo la permissione verso gli ultimi di Settembre, allora si fa per mezzo di pubblico Precone avvisare, che il tal Villaggio può far vendemmiare le sue Vigne principiandosi sempre da quelle, che restano più vicine alla Capitale, e di mano in mano che ha finito un Territorio la sua Vendemmia, l' altro appresso principia, e in tal guisa bisogna rimettersi non alla maturità della Vigna, ma all' umore, che regna nella testa di questo Individuo.

Ottenuta adunque la permissione di poter vendemmiare le Vigne, i Greci non mancano di preconizzare le Vendemmie con qualche allegrìa, andando alla Campagna, ove godono qualche poca di libertà, suonando, ballando, e cantando nelle Vigne loro in compagnìa di amici, e per lo più parenti, mangiando, e bevendo, con riempiersi la pancia d' Uva, e la testa di Vino, portandone della prima a Casa delle fazzolettate, essendo costume di questi popoli di camminare con le medesime in mano, e in pubblico.

Venuto in ſeguito il giorno della Vendemmia, tutta la Famiglia, ed Amici del Proprietario della Vigna la Vendemmiano da loro ſteſſi, ſenza fare maggiori ſpeſe, e inſieme con il Guardiano della medeſima. Colgóno l'uva, e la mettono in alcuni corbelietti, i quali pieni che ſono, gli vuotano in una mezza bigoncia, che di mano in mano un uomo porta dietro le ſpalle per vuotarla nelle bigonce, che ſono più grandi delle noſtre, ma aventi l'iſteſſa forma, nelle quali ammoſtano ben bene l'uva, e pigiata che ſia in tal guiſa, le caricano di mano in mano ſopra un cavallo al numero di due, e ne formano una ſoma, la quale portano al Tavernaro, o a quello a cui il proprietario ha venduto il ſuo moſto, venendo allora diverſi con le loro cavalcature per poter ſupplire a tutti i Vendemmiatori.

Dirò poi, che la maniera di fare il Vino, è piuttoſto curioſa, che di buona ſpeculazione, motivo per cui i Vini che ſi fanno, e che ſono tutti bianchi, non hanno gran ſpirito, o forza guſto, nè ſapore, nè reſiſtenza, eſſendo anzi agretti.

Si verſa l'uva adunque ammoſtata nella Vigna in una groſſa botte ſcoperta in capo come i Tini; al di cui foro, ove reſta la cannella per di dentro vi adattano dei faſcetti di ſparago ſalvatico, per impedire, che i fiocini non ſortino con il moſto.

Piena che ſia, entra dentro uno a pie-

di ſcalzi per pigiare ben bene la vinaccia, e con un ammoſtatojo parimente in mano.

Allora ſi apre la cannella, e ſi tira da cento oche di vino, che ſi fa bollire al fuoco, facendo indi uſcire tutto l'altro, che di mano in mano lo mettono nelle botti, nelle quali verſano quello, che è ſtato bollito al fuoco, laſciandolo ſtare nelle botti da 40. giorni. per poter fermentare.

L'uomo che reſta dentro, continuamente ammoſta, e pigia, ſino a tanto che la botte, o il tino ſcola.

Finito che è di ſortire tutto il moſto, non ſi paſſa a levare il ſecondo vino, o ſia il vino ſtretto, mentre hanno un maggior vantaggio di tirare dalla vinaccia dell'acquavite, il di cui uſo è eccesſivo preſſo degli Orientali.

Le Botti poi per il vino, ſono molto lunghe, e groſſe, e nelle Cantine ſi vedono meſſe una ſopra l'altra, fino a tre ordini.

Per ripulirle dalla gruma, o tartaro, che tengono, eſſendovi ſtato il vino, uſano di mettere dentro dell'acqua di mare con una groſſa catena di ferro, e dopo ſerrano la botte, e la ruotolano, con far rivoltare dentro quella catena, la quale porta via la gruma, e ripuliſce in tal guiſa la botte, che indi rilavano, e la fanno aſciugare.

Nelle botti grandi, che poſſono con-

tenere da 100. Barili, vi entra dentro allora un uomo, e le raſtia intorno intorno con un iſtrumento, o ſia una ſpecie di raſtiatojo, per ripulirla parimente dal tartaro, con lavarle dopo con acqua di mare.

Non fanno poi neſſuna ſtufa a queſte botti, dopo che ſono ſtate così ripulite.

Bensì uſano alcuni di far bollire in una gran Caldaja delle piante aromatiche, cioè Salvia, Ramerino, e Menta, e che ſo io, le quali verſano nelle botti, laſciandovele ſtare per un giorno. acciò la botte iſteſſa pigli di quell'odore per parteciparlo in ſeguito al vino, che deveſi metter dentro.

Le oche 100. del vino, o moſto ſi fanno bollire fortemente, con ridurle alla metà, e il quale dopo ſi divide in egual porzione nelle botti.

A San Martino ancora quà ſi puol dire, che tutto il moſto ſia vino, mentre allora ſi pratica di riempiere le botti, e di tapparle.

Nel quale ſpazio ſempre ſi procura di riempierle di mano in mano, che vanno ſcemando.

Nel meſe poi di Marzo lo travaſano in altre Botti, e la madre, che reſta al fondo delle prime botti la mettono in certi ſacchi fatti ad imbuto, dai quali ſcola del vino, che ſi mette da parte.

Il prodotto poi del vino, lungo le ſopraddette Coſte non è gran coſa, e tutto quello che vi ſi produce, ſi conſuma negli

isteffi Villaggi, essendo i più bevitori i Greci, smaltendosene qualche poco per le provvisioni di tante barche greche, che fanno i Viaggi del Mar Nero.

Il vino così a minuto si vende ad Oca, ed ordinariamente si paga da 4. 5. e 6. parà per un' Oca, e secondo le annate.

Il prodotto poi del medesimo potrebbe essere di gran lunga superiore, ed abbondante, siccome aumentata, ed estesa la coltura, delle Vigne, ma siccome in queste parti non vi sono nè Accademie agrarie, nè geoponiche, nè alcuna emulazione, così è un miracolo della natura, che vi si ritrovi il termine solo di *Vigna*, *Uva*, e *Vino* tra una Nazione che ne beverebbe più di tutte le altre, ma che in generale non lo fa per pregiudizio di sua Religione: Così ogni progetto inutile sarebbe. Onde non mi resta se non di fare una Nota di tutte le spese, che richiede una Vigna da un anno all' altro.

NOTA

Di tutte le spese, che occorrono per mantenere la Vigna da un anno all'altro, con il suo frutto, ed utile di un solo *Dunùm*.

Per la prima potatura computata ad ogni *Dunùm* . . . . P.	2.	—
Per fare le Fossette, o Buche intorno alle piante delle Viti . . .	3.	—
Per governarle, e mettervi del concio	6.	—
Per la seconda potatura	—	20
Per la prima vangata	2.	—
Per la seconda zappata	1.	20
Per nettarle, e sbroccarle	—	5
Per legatura delle Viti	—	5
Per fare la Vendemmia	1.	—
Per paga dello Schiavone, che guarda la Vigna	1.	—
Per consumo di ferri, e altre spese straordinarie	4.	10
Per estimo al Turco	—	20
Costa dunque il mantenimento di un *Dunum* . . . . P.	22.	—

Per prodotto di Cariche quattro d'uva alla ragione di piastre 7. la Carica P. 28. —
Per prodotto di Carciofi, e frutti diversi . . . . . . 14 —

Somma del prodotto . P. 42. —

Somma dicontro . . . P. 42. —
Che detratte le Speſe di
manutenzione . . . . . 22. —

Reſtano di profitto all'anno P. 20. —

Che dando nell' anno venturo ſolamente dieci Piaſtre di guadagno, e niente in un terzo anno, allora le mie rimazioni porterebbero di profitto per ogni *Dunùm* Piaſtre dieci all' anno, coſtando dall' eſperienza eſſere le Vigne ſempre di maggior lucro, e di buona intrapreſa, che tali le auguriamo ai buoni Seguaci di Bacco.

Fine della Coltura delle Vigne.

DELLA COLTURA

DI VARIE

COSE GEOPONICHE

Lungo le Coste del Canale di Costantinopoli.

PARTE SECONDA

Omnium autem rerum, ex quibus aliquid acquiritur, nihil est agricultura melius.
De Off. Lib. I. C. XLII.

DOpo aver data un' idea la più circostanziata, e distinta della Coltura delle Vigne, che si fa lungo le Coste del Canale di Costantinopoli, e aver veduto l'utile, che dalle medesime si potrebbe annualmente percepire, ed aversi, passerò ora a descrivere di passaggio varie altre cose, che producono le coste medesime, con diverse branche, o articoli di Coltura, che sono in qualche maniera e di bebefizio alla Città di Costantinopoli, e di utilità ai poveri Coloni.

Principiando dal Grano, è questi un articolo di coltura molto trascurato nelle vicinanze della Capitale, non potendosene

ſapere le ragioni fiſiche, e politiche. E' vero, che lungo il Canale, le ſue Coſte, e la qualità della terra non permettono una tale coltura; è altresì vero dall'altra parte, che nelle vicinanze le terre ſono molto buone, e le quali ſono laſciate pure incolte. Se è permeſſo fare qualche rifleſſione, dirò, che ſempre i Beni di Menſa, (*Vacùf* dei Turchi) ſono la cauſa di un tal diſaſtro. Vedaſi la Campagna di Roma, e queſta di Biſanzio, e l'una, e l'altra ſerviranno di paralello, e di eſempio a ciò.

Non oſtaute adunque queſta traſcuraggine per un tale articolo di coltura, mi ſarò dal dire, che il grano, che s'impiega per ſeme, di altra ſpecie non è ſe non di quella detta da noi *Groſſi*, e dai Siciliani *Forti*; *Boghdal* in generale dai Turchi.[1]

Per venire poi alla maniera di ſeminarlo, il che lungo il Canale ſi pratica in piccole partite di terreno, che reſtano per lo più in poggio, in colle, e a baciò, ho oſſervato che dopo, che è ſtato mietuto ſi paſſa a rompere la terra, e avvicinandoſi il tempo della ſementa ſi travaglia di bel nuovo, il che ſegue ancora quì negli ultimi di Ottobre, e primi di Novembre, ſeminandoſi il grano a *minuto*, o a *maneggie*, come ſi ſuol dire, con fare dei groſſi ſolchi a traverſo il Campo ſeminato per

(1) *Triticum æſtivum* Lin.

ſcelo delle acque, e fatto tuttociò non altro ſi aſpetta, ſe non il tempo di mieterlo, il che ſegue nel meſe di Luglio.

Queſti popoli poi non hanno l'uſo di *marreggiare* la terra per naſcondere ſotto la medeſima la ſementa, ma ſi ſervono di una macchina compoſta di groſſe fraſche d'albero, che fanno tirare da'Bovi, e queſta ſerve per *erpicare*, o appianare la terra, come ſi ſuol dire.

L'*Orzo* (1) (*Arpà* in Turco) pure viene ſeminato ancora queſto in piccole partite, e nell'iſteſſa maniera del grano.

La *Vena* (2) (*Julàf*) è anche queſta ſeminata, ſervendo in erba per nutrire i Cavalli: ſecca che ſia, queſti popoli ſogliono peſtarla, e farne delle mineſtre. A tale effetto per tutti gli angoli di Coſtantinopoli, e per tutti i luoghi della Turchia, ſi vedono piantati dei groſſi mortaj di pietra, o di marmo per beneſizio del pubblico (3).

Turchi, Greci, e Schiavoni poi tutti inſieme travagliano e lavorano la terra, con

[1] *Hordeum vulgare.*

[2] *Avena Sativa.*

[3] Una tal coſa mi fa ſovvenire, che molti mortai fatti di pietra etnea, e di una groſſa mole ſcavati in vari luoghi della Città di Catania in Sicilia per opera del Sig. Principe di Biſcari potevano ſervire all'iſteſſo uſo,

gettare in piccola quantità lungo la costa queste tre specie di semi, la di cui coltura niente differisce l' una dall' altra.

Mietuto che sia, tanto il Grano, che l' Orzo, e la Vena, l' *abbicano* nel campo istesso, facendo ciò come nelle nostre parti; tagliano però corta la paglia, e fanno in vece di *covoni* dei fasci molto grossi.

Stagionato che sia dopo qualche giorno, allora trasportano i fasci in un' Aja, che resti vicino al proprio villaggio. Si ritorna ad *abbicarli*, e portata, che abbia ciascun proprietario la sua massa, e quantità avuta, allora si accingono alla battitura, seguitando uno dopo l' altro fino al mese di Settembre.

Per portarli, alcuni hanno dei lunghi Carretti fatti di vimini, e mazze d'albero, ed altri con bestie da soma, il che deve fare concepire la scarsezza della cosa. Contuttociò in Asia le Coste sono più seminative, di quello che lo siino dalla parte d' Europa.

Si suol fare da alcuni intorno intorno all' aja uno steccato, lasciandola altri libera, mettendo i fasci a manipoli distesi in terra per batterli, la di cui maniera consiste nel far girare nel principio dei Bovi, e dei Cavalli sciolti.

Dopo hanno una macchina, che chiamano *Dikièn* la quale significa spina, e la quale è come una Treggia nuda formata di due grosse tavole, e lunghe, sostenute al-

quanto dalla terra dalla parte, ove si attaccano i Bovi; sotto queste assi, o tavole restano incastrate nel legno istesso delle pietre focaje, che sono poste in tante linee trasversalmente. Sopra poi dalla parte di fuori vi è in alcuni una specie di sedile, in altri no, per il Bifolco che deve guidare i Bovi, essendovi delle grosse pietre per contrapeso quando il Bifolco non siede, con il quale rusticale istromento si gira intorno intorno sopra i Covoni affine di venire a levare il grano dalle sue caselle, il che vien praticato, mediante quelle pietre taglienti; la qual cosa seguita per 6. in 8. ore continue. (1)

Per verità vedendosi da ciascun viaggiatore, ed osservatore una tal maniera, che è molto penosa, e non troppo economica, sembra che uno sia ancora in quei tempi della Coltura, e Agricoltura degli Antichi, e pare, che l'invenzione dell' Istromento sia nella sua primaria origine, ed è ancora quell' istesso, di cui parlane *Virgilio* nel Libro primo delle sue Georgiche, chiamandolo *Tribulum*, il che corrisponde al nome turco *Dikièn*, che significa

---

(1) Questa maniera di battere il grano è generale per l'Anatolia, Tracia, Bulgaria, e Valachia, e ciò per essere stato testimonio oculare.

In Scio in vece di pietre focaje si

Spina, o *Tribolo*; ecco il ſuo Verſo, che è il 164.

Tribula Trabeæque & iniquo pondere raſtri.

Riſcontrando pure *Varrone*, trovo, che quel tanto che dice intorno alla maniera di battere il Grano, corriſponde a queſta preſente di cui ſi tratta, dicendo quanto appreſſo. *Fit è tabula lapidibus, aut ferro aſperata, quo impoſito Auriga, aut pondere grandi trabitur, jumentis junctis, ut diſcutiat è ſpica grana.*

Finita queſta operazione paſſano alla ſeconda, ed è che con un forchetto di legno ſollevano tutta la paglia, affinchè il grano vada a baſſo: per tale operazione una buona quantità, o ſia la più trita, viene portata via dal vento.

Ciò fatto, allora attaccano due Bovi, con tre corde ad una tavola molto larga. Allorchè queſta tavola, dopo eſſere ſtata per qualche tempo tirata perpendicolarmente nel mezzo della paglia, e grano già battuto, ſi ritrova piena per di dietro di paglia, la tirano fuori, ritornando a fare l'iſteſſo, fino a tanto che non vi rimanga ſe non la più ſtritolata.

---

mettono ferri, come pure in Morea, e in altre Iſole dell' Arcipelago per quanto mi è ſtato detto.

In ſeguito paſſano a ſpalare la paglia rimaſtavi, gettandola contro vento

Surgentem ad zephyrum paleę jactantur inanes.

E alla fine devono vagliare il grano ſull' aja, per meglio ripulirlo.

Ecco adunque la maniera antica, ma penoſa, e non punto economica di battere il grano da queſti popoli, e da pochi Coloni lungo le Coſte del Canale di Coſtantinopoli

Dico penoſa, e non economica per più ragioni, prima per dover traſportare tutti i covoni, o faſcj delle ſpighe del grano, per averli vicino al Villaggio, in cui dimorano i ruſtici.

Secondo, che ſi devono impiegare almeno quattro Bovi, e due Cavalli per la battitura, con ſette, od otto Uomini, o *Opere* al giorno, e dopo un' *Ajata* non ſi finiſce ſe non in due giorni, nei quali ſi potrà battere trenta *Kilò* di grano netto.

Il *Kilò* ſi ragguaglia ad oche 21. e ſi vende ordinariamente ſull' aja da parà 60. in 80. ſecondo la maggiore o minore abbondanza del raccolto.

L' iſteſſa operazione ſi fa per l' Orzo, il quale ſi paga da 30. in 40. parà il *Kilò*, come pure per la Vena, che ſi ragguaglia da 20. in 25. parà alla ſuddetta miſura.

Le *Opere* ſi pagano a ragione di 20. in 25. parà al giorno.

Si ſemina poi in piccole partite una

ſpecie di *Miglietto* detto in Turco *Darì* [1]. Il medeſimo vi vien bene; ma per quanto ho oſſervato tutte queſte ſemenze ſono ſpeſſo danneggiate dalla *Golpe*, o *Volpe*, per le nebbie, che regnano, e per le *Melatiche* che cadono in abbondanza.

Serve queſta ſpecie di *Miglio* per nutrimento dei Bufali, il quale viene macinato leggermente, o a fior di macina, come ſi ſuol dire, e così macinato ſi bagna con acqua, e rinvenuto alquanto che ſia, ne formano tante groſſe palle, dandone una a ciaſcun Bufalo ogni giorno per il proprio nutrimento, oltre al paſcere che fa.

Del medeſimo poi fermentato che ſia, ne fanno una bevanda, che domandano *Bosà*, o dir vogliamo la *Bira* di queſti popoli, la quale vien fatta dagli *Arnautti*, che pubblicamente vanno vendendola poſta in certe guzze, o quartare di terra cotta.

Avendo accennato nella *Deſcrizione della Coltura delle Vigne lungo il Canale*, che ſi ritrovano molti Valloni, Foci, e Piani, che ſono il reſultato della ſeparazione, o diſtaccamento di una Montagna dall' altra, tali porzioni adunque di terreno, che reſtano in conſeguenza in pianure, e a livello, più o meno, delle acque del Canale ſuddetto, ſono ſtate impiegate in tanti grandi, e vaſti Orti, det-

---

[1] *Holcus Spicatus*.

ti *Boſtan* in turco, nei quali per quanto ho oſſervato la coltura di varj frutti, ed Erbaggi è molto abbondante; ma al ſolito non bene inteſa, facendoſi queſta per lo più dagli *Arnautti*, e *Schiavoni*.

Vi contribuiſce molto l' abbondanza 'acque, che non manca in tali parti, e la quale naturalmente vi ſcorre, o che per mezzo di *Saje*, *Gore*, *Canali* fanno venire con trattenerla in Ciſterne per annaffiare ai tempi più opportuni, e quando occorre, non mancandovi a tale effetto la *Cochlea Egyptiaca*, o ſia quella macchina Idraulica, che *Bindolo* da noi appellaſi, *Zina* dai Siciliani, e *Dolàp* dai Turchi.

Per principiare adunque dallo ſcrivere altri generi Cereali, mi farò dal notare la coltura del *Mays* (1) o ſia del *Frumentone*, detto dai Turchi *Myſir-Boghdaji* (Grano del Cairo, o d'Egitto) del quale ne ho oſſervata un'altra varietà, conſiſtente, che il ſeme non è dorato, ma vinato, o dir vogliamo con la ſpannocchia roſſa.

Queſta pianta viene molto coltivata, e ſeminata diſtaccata l' una dall'altra un palmo, e in mezzo ai fagiuoli per ſoſtenerli, come forſe in appreſſo ſi dirà.

Queſta ſi ſemina nel meſe di Marzo, e Aprile, e nel meſe di Settembre, e Ottobre n' è fatta la raccolta.

---

(1) *Zea-Mays*.

Nel principio della raccolta questi popoli si cibano del frutto di questa pianta in quella guisa appunto, che da noi si darebbe, e si dà a diverse specie di pollami per ingrassarli, mentre queste Nazioni, e specialmente gli Armeni, pigliano le spannocchie intere del *Mays*, e le mettono a brustolire sul fuoco, e tostati alquanto i granetti, ed abbrustoliti che siano, li mangiano in tal guisa; pigliando altri le Spannocchie con metterle a lessare, e a bollire nell'acqua calda, e dopo le mangiano, vendendosi anzi così pubblicamente. E non son queste maniere di cibarsi tutte tendenti a procurare una cattiva nutrizione in tali individui, a sempre perniciosa nelle loro malattie pestilenziali? Della farina poi di questo grano se ne fa della pulenta, che chiamasi *Mamàligba* in turco. Si vende il *Mays* a Kilo, il quale ragguaglia ad oche sedici.

Le *Fave* (1) (*Baklà*): vengono ancora queste seminate a piccole partite, e sono della grossa specie, principiando a comparire nel mese di Aprile.

Queste vengono vendute fresche con il loro guscio a ragione di due parà l'oca, e questi popoli hanno in uso di cuocere il baccello insieme con le fave, che così le mangiano, o nelle loro minestre, o nei

(1) *Vicia Faba*.

loro ſtufati, altra maniera curioſa di cibarſi, che come tutte l' altre contribuiſce a viziare la maſſa del ſangue già cattivo, e di cui vanno impaſtati tali individui.

Il *Piſello* (1) (*Biſel*), è una pianta, la quale non ſono molti anni, che è conoſciuta in Coſtantinopoli. Fu portata dai Franchi, e dai medeſimi ne fu introdotta la coltura, e la quale è molto aumentata. Si vendono da tre parà l' oca con il guſcio, mentre queſti popoli non ſi danno la pena di ſgranarli, a riſerva delle fave. Ma ſiccome nelle Caſe non vi manca ozio, così non è neceſſaria di far fare dai Venditori una tale diligenza. Pur queſti ſi mangiano da molti cotti con il guſcio loro,

Le *Lenti* [2] [*Mergimèk*] è una Civaja. che non è coltivata nelle Coſte del Canale, ma Coſtantinopoli ne vien provviſto in grande abbondanza dalle parti della Bitinia, e dalle Iſole dell' Arcipelago.

Il *Cece* (3) (*Nobùd*) pure è poco coltivato, ma ne viene in quantità dalle Iſole dell' Arcipelago, ed il conſumo è immenſo in Coſtantinopoli, che ſi vende per lo più *caliato*, o toſtato per meglio dire, e allora ſi chiamano *Leblevì*, e quelli, che li

---

(1) *Piſum ſativum*.
(2) *Ervum Lens*.
(3) *Cicer Arietinum*.

torrefanno *Leblevì-gì* vengono detti, e sono per lo più Arabi, che fanno in Costantinopoli un tal mestiere, i quali hanno una maniera particolare di mondarli dalla pelle nel tempo che li tostano, con farli venire anche molto gustosi, e pastosi. Di una tal costumanza, e maniera di mangiare i Ceci attostati presso gli Orientali, e presso gli Antichi ancora, e quanto antico ne sia un tal uso, si può vedere nella Descrizione della Barberia fatta da *Shavv*, il quale ne parla *ex professo*.

La Coltura poi dei *Fagiuoli* è estesa, ed abbondante, *Fasulia* abusivamente dal Greco, vengono chiamati dai Venditori; ma il proprio termine in turco è *Bogbrulgè*.

Di questi se ne seminano tre specie, conosciute anche nelle nostre parti. La più abbondante è quella, che da noi chiamasi *Fagiuoli Turchi* (1). Dopo ne vengono quelli detti *Beyàs-Fasulià* (2), cioè *Fagiuoli bianchi*. La terza che è la meno, sono i *Fagiuoli con l'occhio* [3]. Il maggior consumo che se ne faccia di quelli, che si producono nelle vicinanze di Costantinopoli, è quando sono freschi, e specialmente quelli *Turchi*, vendendosi da due parà l'oca.

---

(1) *Phaseolus coccineus*.
(2) *Phaseolus vulgaris*.
(3) *Phaseolus nanus*.

Non sono solamente i Fiorentini i soli mangiatori di Fagiuoli, giacchè nello spazio di 5. anni che viaggio, ho sempre osservata da per tutto in grande uso una tal Civaja, e specialmente quelli bianchi.

Di questi tutti si fanno anche i *serotini*, cioè si seminano due volte all'anno, e la seconda volta accade verso la fine di Agosto, e così seguitano freschi tutto il mese d'Ottobre.

Si pratica di seminarli a fossette, distanti un palmo l'una dall'altra, si infrascano alcuni, ed altri sono raccomandati alle piante del *Mays*, che si semina nella distanza, che vi è da una fossetta all'altra.

Il *Lupino* (1) (*Agì-Baklà* cioè Fava amara) non viene seminato, e appena si conosce in Costantinopoli. E' vero bensì, che lungo le Coste d'Asia, e a *Kiefell Kiòi* ho osservata la *pianta silvestre* (2).

Il *Panico* (3) (*Arnaùt darisì* in turco) le *Saggine* diverse, e la *Scagliuola* non vengono queste semenze coltivate. Se vi fosse dell'industria, la quale forse non vi mancherebbe, se il governo Turco avesse

(1) *Lupinus Albus*.
(2) *Lupinus varius*.
(3) *Panicum Italicum*.

diversa costituzione della presente, tale coltura non dovrebbe esser trascurata, e tali semi servirebbero per la nutrimento, e cibo degli uccelli, e pollami.

La passione per le *Passere delle Canarie* passa i limiti del *non plus ultra* presso gli Orientali, e presso i quali sono anche in gran pregio, e prezzo. Contuttociò non si semina alcuna specie di tali semenze, e nemmeno la *Scagliuola* (1), che viene dalle parti forestiere, e della quale non hanno i turchi un nome proprio, giacchè la chiamano *Canariè-jemì*, cioè *mangiare delle Canarie*, ed ecco a quanto si estende la coltura dei grani, biade, civaje, e semi farinacei lungo le Coste del Canale di Costantinopoli.

Passerò ora ad accennare i varj capi di Erbaggi, che si producono, e che sono tutti in gran copia, e abbondanza per il consumo, e mantenimento in parte degli individui di Costantinopoli, a cui suppliscono le parti circonvicine.

Fra le diverse specie di Cavoli, che si coltivano in tutti i *Bostàn*, la più abbondante è quella detta *Beyàs-Labánà*, o *Basce-Labánà*, cioè *Cavolo bianco*, o *Cappuccio* (2) che viene di buona qualità, e si vende ad un parà l' oca.

(1) *Phalaris Canariensis*.
(2) *Brassica capitata*.

Il *Cavolo nero* (1) (*Carà Labànà*); la coltura di queſto pure è eſteſa, ed è di buon ſapore, e vendeſi ad un parà l'oca.

Il *Cavolo fiore* (2) (*Kernábìt*) arriva quaſi alla groſſezza, e bontà di quello di *Malta*; il medeſimo vendeſi a tre in quattro parà l' oca.

Il *Cavolo torſo*, o *rapa* (3) (*Kirùmb*) non è abbondante, e ſolo in pochi giardini europei è coltivato.

I *Cavoli bianchi* meſſi in Salamoja, (4) (*Labánà-turcisì*) ſono come il *Sal-Kraut* dei Tedeſchi, e ſi vendono pubblicamente.

La *Lattuga* (5) (*Marùl*) è di buona qualità, e di quella ſpecie detta da noi *Lattuga Romana*; queſta per altro dura poco tempo, è verde, e nell'Eſtate appena ſi conoſce.

Lactuca capitata *Lactuca criſpa* *Lactuca ſanguinea*	Queſte varietà ſi coltivano negli orti, e nei giardini degli Europei, e dei Miniſtri eſteri ſpecialmente.

L' *Indivia* (6) (*Beyàs-ſalatà*) pure è coltivata, ma non ha quella coltura, e non viene bianca, come nelle noſtre parti; E l'una, e l'altra ſi vende un parà l' oca.

---

(1) *Braſſica oleracea*.
(2) *Braſſica botrytis*.
(3) *Braſſica Caulo rapa*.
(4) *Braſſica Sabauda*.
(5) *Lactuca ſativa*.
(6) *Cichorium Endivia*.

I *Sedani*, o *Selleri* [1] (*Kierevifs*) vengono dolci, faporiti, e groffi, e in abbondanza fi coltivano.

Gli *Spinaci* (2) (*Ifpanàk*) fono molto coltivati, e vengono molto dolci, e quefti fi trovano tutto l'anno. Si vendono da due in tre parà l'oca.

Il *Naftruzio Ortenfe* (3) (*Terè*), è molto coltivato, e fpeffo, e quell'amaretto, che è proprio di una tal pianta, incontra il gufto degli Orientali nelle loro Infalate.

Il *Naftruzio Indiano* (4) (*Hìnd-terésì*) è una pianta coltivata nei giardini, ed il fuo fiore viene mangiato infieme con l'infalata.

Il *Cerfoglio* (5) (*Frènk-maidànòfs*) Prezzemolo dei Franchi, è una pianta coltivata nei giardini di particolari, la quale fu introdotta dagli Europei, ed ora coltivata da molti.

Il *Prezzemolo* (6) (*Maidànòfs*) fi coltiva pure in quantità, e fe ne vende in abbondanza, come pure il

Il *Bafilico* (7) (*Feslièn*) del quale pure

(1) *Apium graueolens.*
(2) *Spinacia oleraoea.*
(3) *Lepidium fativum.*
(4) *Tropaeolum minus.*
(5) *Scandix Cerefolium.*
(6) *Apium Petrofelinum.*
(7) *Ocimum. Bafilicnm.*

le pure si coltivano le diverse specie conosciute nelle nostre parti.

Erba dell'orecchio di Agnello (1) (*Cusù-Kulàk-otìs*. Questa è l'Acetosa, la quale non si manca di coltivare per servizio dell' Insalata.

Il *Targone* (2) (*Tarchùn*) pure viene coltivato, e gli Armeni ne fanno grande uso nelle loro Insalate.

La *Menta* [3] [*Nanè*] della quale la coltura non viene trascurata, come pure quella della

Santoreggia (4) (*Ipàr*, o *Zibarìk*) nè tampoco quella dell'

Erba Santa Maria (5) (*Kostà*) nè tampoco la

Majorana (6) (*Mergiàn Kiosk*) cose tutte che sono impiegate, e consumate nelle Cucine, come pure il

Rosmarino [7] (*Biberiè*), e

La *Salvia* [8] (*Disce-otì*) Erba del Dente.

D

---

(1) *Rumex acetosa*.
(2) *Artemisia Dracunculus*.
(3) *Mentha sativa*.
(4) *Satureja hortensis*.
(5) *Tanacetum Balsamita*.
(6) *Origanum*. *Majorana*.
(7) *Rosmarinus offic.*
(8) *Salvia officinalis*.

La *Cipolla* (1) (*Soghàn*) la di cui coltura è estesa, e si vendono un parà l'oca, ma sono consumate, allorchè sono fresche, mentre Costantinopoli di quelle secche viene provvista dalle Isole dell' Arcipelago, e specialmente da Candia.

Gli *Agli* (2) (*Sarymsàk*) i quali vengono chiamati *Beyàs*, e *Syah*, cioè *bianchi*, e *neri*, essendo questi ultimi i migliori, e si vendono a due parà l' oca. Oltre l' uso economico, servono ancora per il mal occhio (pregiudizio superstizioso) e tanto i Greci, che gli Armeni dell' uno, e dell' altro rito ne fanno allorchè son freschi delle Croci, e per il πρωτομαΐα, o sia il primo giorno di Maggio le mettono sopra le porte delle respettive case, e in altri luoghi per garantirsi da una tal cosa. Sapiente costumanza!

Il *Porro* (3) (*Prassà*) è quella pianta molto abbondante, e di gran consumo, e la quale viene di buona dolcezza. E' una pianta favorita molto dagli Armeni, i quali ne fanno grande uso, componendo diverse minestre, e stufati, e si vende a due parà l' oca.

Le *Zucche* poi vengono molto bene, e la coltura è molto grande. In tempo

---

(1) *Allium Cepa*.
(2) *Allium Sativum*.
(3) *Allium Porum*.

d'Estate regna per lo più la Zucca lunga, *Dolmà* in turco, ovvero *Uzùm Cabàk*, o *Col-Cabàk*, che significa propriamente *Zucca lunga* (1). Di questa se ne servono per fare una pietanza alla turca, cioè che formandone tanti pezzi a guisa di grossi rocchi di salsiccia, li fanno ripieni di riso, o di carne, o di altra cosa, e si chiama allora *Dolmà*; e *Dolmà Bagbciè* è un luogo lungo il Canale dalla parte d'Europa, siccome notai nella Descrizione littorale topografica del medesimo, celebre per una tal pianta, o frutto.

La *Zucca di Miele*, o *di Spagna* (2) (*Bàl-Cabagbì*) la quale serve per l'Inverno, o sia la Zucca gialla, della quale se ne fanno delle minestre, e per lo più, i Giannizzeri hanno una tal minestra giornaliera per loro prè.

Si coltivano pure diverse specie di Zucche, e Zucchette, che da noi chiamansi *Zucche d'acqua*, o *da pascere* (3) e in Turco *Sù Cabágbì*, che è l'istessa cosa.

Quanto grande sia poi la Coltura del *Citriuolo* [4] *Cbyar* in Turco, nessuno se lo potrà immaginare, siccome immenso n'è l'uso presso questi popoli, i quali ci

---

(1) *Cucurbita Citrullus*.
(2) *Cucurbita Meloppo*.
(3) *Cucurbita Lagenaria*.
(4) *Cucumis Sativus*.

trovano un grandissimo piacere, quanto ci provo io una solennissima nausea nel solo vederli, ed i quali mangiano a tutto pasto senza pane, e senza sale, dandone tre per un parà, e d'avvantaggio ancora.

In tempo poi opportuno vengono messi in Salamoja, o in aceto, e questi si vendono da quelli, che fanno tali cose acconce, e in Costantinopoli vi sono delle date Botteghe per ciò, e i Venditori si chiamano *Sikièrgì*.

Immensa poi è la coltura dei Cocomeri, e Poponi, e questa per lo più verso le parti dell'imboccatura del Mar-Nero, o sia a *Domùs-derè*, a *Fanarakki*, a *Kila*, a *Bagbciè-Kiò*, e va discorrendo.

In generale i Cocomeri, o Meloni si chiamano *Pastèk*, o *Carpùz* [1] non vengono tanto grossi, nè anche tutti riescono rossi, bensì quelli che sono tali, sono molto dolci: la semenza la più abbondante è quella detta da noi *rossa*, o sia *Napoletana*. Vi è anche la nera. I medesimi principiano presto, cioè nel mese di Giugno, e si conservano anche per tutto l'inverno.

Ve n'è una specie moscadella, che ha il colore giallo, o zolfino, ed è per lo più di buona riuscita, e sapore, e non conosciuto nelle nostre parti; bensì a Malta si ritrova.

---

(7) *Cucumis Citrullus*.

In aggiunta vi sono i Poponi, *Cavùn* (1) detti, che sono di diverse specie, e abbondanti, ma potrebbero essere di buon sapore, se fosse data loro miglior coltura, e gli uni, e gli altri si vendono a quattro parà l' oca.

Vi è fra questi una specie, il di cui frutto è molto lungo, e grosso, e di buona qualità, e si chiama *Vodinà-Cavunù*. Il consumo poi è immenso in Costantinopoli, e il mangiarli senza pane in qnantità, e di qualità non troppo buona, aumenta la malattia, quando vi regna, come pure la maniera di nutrirsi di tutti gli altri frutti estivi.

La coltura delle *Barbe bietole* (2) *Pangiàr* è estesa, le quali vengono bollite, e mangiate in tal guisa; oppure cotte nel fuoco; o in forno, e così mangiate, il che vien praticato da ognuno, non essendovi venditori a parte, parlo delle cotte, come nelle nostre parti ove sono i *Barbaj*.

La *Pastinaca* (3) (*Haúcce*) poi non manca mai in Costantinopoli, ed immensa è la coltura di una tal pianta, siccome l'uso n'è grande.

La *Rapa* (4) (*Scialgàm*) non viene

(1) *Cucumis Melo*.
(2) *Beta vulgaris rubra*.
(3) *Pastinaca sativa*.
(4) *Brassica rapa*.

tanto grossa, contuttociò se ne seminano dei pezzi di campo, come pure dei pezzi di Campo si semina del

Ramolaccio (1) [*Bair-trupù*] del quale ne viene fatto un uso eccessivo in tempo d'inverno da questi popoli.

Il *Rafano nero* (2) (*Chiestanè-trupù*) viene molto buono, e grosso, e di figura orbiculare.

Il *Rafano rusticano* (3) (*Kràm*) si trova coltivato in qualche giardino. La sua radice è impiegata per le salse. E' questa una pianta, che non troppo bene alligna in tali parti.

Quanto grande sia la coltura dei *Melongiani* (4) (*Patilngian*) in turco, basta solamente dire, che l'abbondanza dura per sei mesi continui, venendo di grossa mole, e ciò per tutta l'Estate, e l'Autunno.

L'uso poi che ne vien fatto da questi popoli è tanto grande, che arrivano a mangiarli fino crudi, oppure cotti a bocca di forno, o nella Cenere. E poi non si vuole, che in tempi di malattie epidemiche, tal maniera di cibarsi non cooperi all'aumentazione del male? Lascio ciò pensare alla gran folla dei Medici, e Mediconzoli

---

(1) *Brassica napus*.
(2) *Raphanus sativus niger*.
(3) *Cochlearia Armoracia*.
(4) *Solanum Melongena*.

di Costantinopoli tanto Europei, che Levantini, i quali tirati più da un vil guadagno poco pensano a ricercare delle diverse malattie (che non conoscono) i principj, non che la vera causa.

La dovizia adunque di questo frutto è tanto grande, che si arriva insino a seccarne una gran quantità per l'inverno, i quali si tengono infilati come i funghi, e piene sono le Botteghe di Costantinopoli, ove così si vendono. *CurùPatilingiàn* si chiamano, cioè Melongiani secchi.

A questa si unisce la gran coltura dei *Pomi d'Amore*, dei quali pure ne mangiano in quantità. Vengono chiamati *Frènk-Patilingiàn*, (1) per essere stati introdotti dai Franchi.

Vi è un'altra specie detta *Kavàtta* (2) che è molto amara, e che è la delizia delle salse Turche. Questa viene coltivata in quantità, e produce il suo frutto nel fine quasi dell'autunno.

Dai Franchi poi nei loro giardini, e da qualche particolare non si manca di coltivare le *Patate* [3] le quali in Turco si chiamano *Jèr-elmàsì* (Pomi di terra) come pure

(5) *Solanum Licoperficum*.
(2) *Trillium erectum*.
(3) *Solanum tuberosum*.

Il *Tartufo* (1) *Jèr-elmásì*, Κολοκασια dei Greci, la di cui coltura è grande, siccome l'uso nelle salse, e stufati Orientali.

Dei *Peperoni*(2) poi la piantazione è estesa, e specialmente di quella specie che è lunga attortigliata, e rossa scarlattea allorchè è matura, e che chiamasi *Arnaùd-Bibèr*. In generale si chiamano *Bibèr*.

Per lo più si vendono piccoli, e verdi a ragione di 15. per un parà. L'uso poi è di acconciarli nell'aceto, e si vendono a 3. parà l'oca. Si vendono secchi, e servono nelle vivande, e nelle salse in vece di pepe.

Si fa la coltura anche di questa pianta *Bamia* (3) ma poca cosa, mentre dalle parti del Mar-Bianco ne viene in quantità. Si chiama quella più lunga *Sultani-Bamià*. e la più piccola *Carà-Bamià*. Il consumo è grande: si vende fresca nell'estate, e secca nell'inverno infilata come i funghi. A molti piace, e se ne servono per salse, e per stufati.

Le *Carciofaje* (4) poi vengono belle, e come dissi nella prima parte, si usano piantare ancora fra le Vigne. La specie del Carciofo che regna in Costantinopoli è di

(1) *Helianthus tuberosus*.
(2) *Capsicum annuum*.
(3) *Hibiscus esculentus*.
(4) *Cynara Scolymus*.

quella grossa, di figura come una pina, durando un tal frutto quasi tutto l'anno. Di Gennajo trovasi, ma principia propriamente nel mese di Aprile, e si vendono tre parà l'uno, e dopo due per un parà. *Ingbinàr* è il suo nome in Turco, e questi sono di buon sapore, e dolci.

La Coltura poi degli *Sparagi* (1) non è intesa, e solo in qualche giardino Europeo, è stata con successo intrapresa; ma ordinariamente la Campagna ne dà dei Salvatici in quantità i quali non sono da disprezzarsi. *Kusce Konmàz* in Turco, e nell' Aprile sono già principiati, ed i quali si portano a vendere publicamente per le Strade di Costantinopoli.

Si coltiva poi molto la pianta del *Melanzio* (2) detta in Turco *Ciurèk-otì*, cioè Erba del *Ciurèk*, che è una specie di pasticcetto, o stiacciatina unta, e così si dice appunto, perchè la sua semenza, che è nera, e che è odorosa si mette sopra queste specie di pasta, e sul pane ancora, e nel loro *Joghùrt* tanto amato dagli Orientali.

Il consumo adunque di questa semenza è molto grande, e i Droghieri di Costantinopoli, che restano nel *Mysìr-Ciarsì* ne tengono gran provvisione, la quale in parte viene portata dalle Isole, e dai luo-

(1) *Asparagus officinalis*.
(2) *Nigella Sativa*.

ghi circonvicini. Μαυρομυρίδια è detta in Grèco, che significa *Odore nero*.

Per essere la coltura della *Giuggiolena* (1) *Susàm* in Turco, molto abbondante nella Natolia, e nella Tracia, di dove provvisto Costantinopoli, viene ad essere trascurata lungo il Canale, e nelle vicinanze ancora. Solamente ne ho osservata seminata una volta lungo le mura di Costantinopoli, la quale viene seminata nel mese di Marzo, rada, e distante una pianta dall'altre un palmo; seguendo la sua maturità verso la fine di Settembre, e la raccolta nel mese di Ottobre. Forse della Coltura di questa pianta avrò occasione di parlarne dettagliatamente in altre mie osservazioni. Intanto io quì non lascerò di notare come di passaggio, che il consumo è grande in Costantinopoli, non solamente sopra il Pane insieme con il seme di Melanzio, e tante altre specie di paste, ma ancora per farne olio, che viene adoprato dagli Armeni, e dagli Ebrei nelle diverse cose da mangiare; venendo fatto il consumo maggiore dagli *Helvà gì*, i quali hanno gran botteghe in Costantinopoli, ed i quali ne fanno diverse cose dolci impastate con il miele, e zucchero generalmente dette *Helvà*. Le varie cose, che vengono da questi tali fatte si riducono ai seguenti ca-

---

(2) *Sesamum Orientale*.

pi, cioè dopo il *Helvà*, vi è il *Bak-elavà*; il *Locbùm*; il *Savumè-belvàsì*; il *Chietèn-belvasì*; il *Tabìn-belvasì*, ed il *Susàm-belvasì*. Cose tutte mangiate in quantità da questi popoli, e le quali servouo a fare una cattiva digestione.

La *Fragola* (1) frutto cotanto abbon. dante, quanto delizioso nelle parti Europee, non è coltivata da questi individui, ed è poco, o punto conosciuta alle Tavole Turche, come pure non è molto tempo, che nel Serraglio istesso del Gran Signore n'è stata distinta la bontà, e la fragranza; per il che non è trascurata la coltura in qualche giardino Turco, ma più dagli Europei riuscendovi molto bene. Il suo nome in Turco è *Zilèk*, ma volgarmente *Cilèk*.

(2) Questa poi non manca nei Boschi di Belgrado, ove i Franchi sanno approfittarsi della medesima per le tavole loro.

(3) Questa è stata trasportata dagli Europei, e vi viene molto bene nei loro giardini, e specialmente in quello del Sig. Ambasciatore d'Inghilterra a *Pera*.

Il *Rovomontano*, o *Lampone* (4) *Framboise* dei Francesi è una pianta coltivata dai Franchi, e fatta venire d'Inghilterra.

(1) *Fragaria vesca*.
(2) *Fragaria sylvestris*.
(3) *Fragaria Chiloensis*.
(4) *Rubus idæus*.

Il suo frutto poco è conosciuto dai Turchi, e si chiama con l'istesso nome, con il quale chiamano le More di macchia, cioè *Bugburtlèn-jenisci*, Frutto di Rovo.

Il Salvatico (1) abbonda per il Canale, e il frutto è mangiato ugualmente dagli Orientali, quanto dagli Occidentali.

Si producono del *Rovomontano* due varietà, una con frutto rosso vinato, e l'altra con frutto bianco (2)

In *Pera*, e nei Giardini di *Tarapia* e di *Bujuk derè* appartenenti a varj Europei vi viene molto bene.

Siccome poi ho accennate diverse piante, la di cui coltura, non che novità in Costantinopoli, si deve alle diverse Nazioni Europee, non lascerò di dire, che è stata dalle medesime pure introdotra quella di varie specie di *Ribes*, o dir vogliamo *Uva Spina*, le quali molto bene allignano nei sopraddetti giardini.

Questi è comunemente il *Ribes* (3), o sia *Groseilles* dei Francesi. I Turchi hanno il loro nome *Rivàs*, ma non l'ho mai inteso da quelli che coltivano tali piante, se non quello di *Frènk-Uzùm*, cioè *Uva dei Franchi*, come pure le altre specie, che seguono.

---

(3) *Rubus fruticosus*.

(4) *Rubus idæus fructu albo*. *Bauh. pinc.* 479

(5) *Ribes rubrum*.

[1] Questa pianta viene a maraviglia bene, non produce il suo frutto molto grosso, e gustoso di un color nero morato ed il Sig. Inviaro di Napoli ne tiene a *Tarapia* delle eccellenti.

[2] Questa poi è l' altra specie, cioè la comune, e non di tanta bontà come della quì soprascritta.

Prima di passare a descrivere i diversi alberi fruttiferi, che allignano in tali parti sarà bene notare altre piante naturali che vi abbondano, e le quali sono di qualche economia per la povera gente.

Doveva poi notare nel mio *Opuscolo sopra le Vigne*, che le Foglie delle Viti, (3) allorchè sono giovani, vengono colte, e messe in tanti Barili con aceto, le quali così acconcie si vendono, mentre questi popoli hanno in uso di fare o con carne, o con risò certe piccole pallottole, che rinvoltano con tali foglie, e simil pietanza vien chiamata *Dolmà*.

Dirò in seguito, che abbondante si è *Smilace* (4) la quale nel mese di Giugno suol gettare degli sbrocchi grossi, e teneri, i quali vengono colti, e portati a vendere, mangiandosi in Insalata cotti che siano.

---

(1) *Ribes reclinatum*.
(2) *Ribes Grossularia*.
(3) *Pampini [illegible] Vitis Viniferæ*.
(4) *Smilax excelsa*.

Altri poi uſano di acconciarli con metterli nell' aceto, Σμηλαιχτα vengono chiamati dai Greci, ma la pianta in Turco vien detta *Domùs-Diklen*, cioè *Spina di porco*, ed il ſuo frutto *Uzì-Sa ebìz* (*Uva del maſtice*) per adoprarſi quella pellicola che ſta attaccata al ſeme, la quale ſi uniſce con il maſtice per farlo ſchioppettare, allorchè ſi tiene in bocca, o ſi maſtica.

La *Brioaia* [1] (*Semìs Cabàk*) Zucca graſſa) abbonda pure lungo le Coſte, e di queſta pianta parimente ſi colgono le cime, allorchè ſono tenere, e ſi vendono pubblicamente, mangiandoſi cotte accomodate in inſalata.

Il *Finocchio* [2] [*Reſénè*] viene ſpontaneo lungo il Canale, e in abbondanza, e del medeſimo ſi vendono i Finocchini. Μαρατρο in Greco.

[3] Si trova queſta abbondante, e ſpontanea tra *Tarapia*, e *Kiefeli Kiol*. *Sumàch* in Arabo, e in Turco, che ſignifica *Roſſo*.

I Turchi, e le altre Nazioni, e ſpecialmente gli Armeni ſi ſervono del frutto del Sommacco, il quale peſtato che è, l' adoprano per condire in luogo del pepe,

---

(1) *Tamus communis*.

(2) *Anethum Fœniculum Sylveſtre*. *Baub. pin.* 147.

(3) *Rhus Coriaria*.

le diverse loro pietanze, alle quali quell' acidetto, che tiene la semenza tutta, dà della grazia, e del piccante secondo il gusto loro. Di questo è pieno il *Mysìr Ciarsì*, dove si vende pubblicamente, e dove credo che venga portato dalle parti della Natolia.

La *Cicoria* (1) è abbondante per la Campagna, *Hindibà* in Turco, ραδίκι in Greco, il quale si vende pubblicamente per le strade di Costantinopoli.

(2) Questa pianta è abbondante, e quando è con le sole foglie radicali vien colta, e mangiata in Insalata, come pure

Il *Crescione* (3) (*Sù Terèsì*) Nastruzio d'acqua, ed il quale abbonda verso i borri, e fossi, che scorrono lungo il Canale.

Il *Critamo* (4) in fine abbonda lungo le spiagge del Mar Nero, passati i due Fanali, ed è messo in aceto e dopo mangiato. *Kajà Kuràghì* in Turco, che significa *Spezza-rocche*.

Visto adunque in breve i varj Capi di Agricoltura, coltura, e di cose spontanee, che si fanno, e produconsi lungo le Coste del Canale, passerò a descrivere i diversi alberi fruttiferi che allignano lungo

(1) *Cichorium Intybus*.
(2) *Chrysanthemum Segetum*.
(3) *Sisymbrium*. *Nastrutium aquat.*
(4) *Crithmum maritimum*.

il medesimo la di cui cultura è anche trascurata, mentre si lascia da questi popoli operare più alla natura, che all' industria, che ancora non tengono.

Principiando dai *Fichi* (1) (*Ingìr Agbágì*) dirò, che questa pianta è abbondante lungo le Coste, ma non per tutto il Canale: verso i Castelli, e a *Maggiàr-bagcesì* se ne producono dei buoni.

Già si usa piantare i pedali intorno intorno le Vigne, e nei *Bostàn*, come pure si pratica degli altri alberi fruttiferi. Alcuni poi ne fanno delle piantate a parte, ponendoli in quadro, e a filari, e in una data distanza l'uno dall' altro, e in quella guisa, che si pratica nel Territorio di Smirne dove le piantate sono grandi, ed immenso il prodotto, per il gran Commercio, che ne vien fatto; allorchè sono stati questi seccati.

La Caprificazione è conosciuta in queste parti, ed i Turchi chiamano il Caprificio *Jabàn-Ingìr* (Fico salvatico) ma i Fichi che devono servire per un tale effetto, che si vendono anche con reputazione, vengono chiamati *Ingìr babasì*, cioè il *Padre del fico*, termine molto espressivo, e significante.

Le specie poi dei Fichi sono diverse; i medesimi vengono un poco tardivi, e di

---

(1) *Ficus. Carica.*

poca durata. Si riducono per lo più alle seguenti.

Lòp-Ingìr Questi sono neri, buoni, e saporiti, e sono i Fichi *Trojani*.

Nichsur-Ingirì Altra specie di Fico nero di buona qualità.

Patìscià ingìr
Sultàn-ingìr
Questa è una specie di fico *Verdone*, molto grossa, e per la sua bontà, gli è stato dato il nome del *Fico dell' Imperatore*.

Syàb-ingirì. Fichi neri, che sono i *Brogiotti*.

Aùgustòs-ingirì. *Fichi d' Agosto*, che sono neri, piccoli, e come una specie di Fichi Castagnuoli.

Cicèk-ingirì. Questi sono i *Fichi Fiori*.

Hissàr-ingirì. Fichi, che si portano dai Castelli, e sono li *Castagnuoli*.

Patilngiàn-ingirì. Questo è un fico di buccia nericcia, e dentro rosso, ed è una specie grossa di Fico S. Piero, e per la figura, e colore, che tiene d' un Melongiano, e così chiamata dai Turchi. E' molto buono, ed è il più stimato.

In generale si vendono da due in tre parà l' oca.

Diversi Europei, e specialmente diversi Ministri Esteri non hanno mancato di far venire dalle parti di Cristianità diverse altre specie non solo di Pedali di Fichi, ma ancora di varj alberi fruttiferi di buona qualità per ornamento dei loro giardini, e spe-

cialmente il Sig. Ambasciatore d' Inghilterra, il quale ha creato un giardino molto vasto, e ricco, e curioso per Costantinopoli, per fare il quale vi ha impiegato delle somme non indifferenti di danaro.

I *Ciliegi* (1) (*Chirèss aghàgì*) sono abbondanti, e specialmente dalla parte d' Asia, da cui sono Originarj. Le specie diverse sono le seguenti.

Sultànì-chirèss. Questa è una moscadella rossa.

Tragànì chirèss. Questa è una specie di Duracina.

Sarì-chirèss. Questa è una moscadella gialla.

Syàb chirèss. Questa è la Ciliegia nera, di buona qualità, e delle quali sono di più specie, come pure di

Kizìl chirèss, cioè di Ciliegie rosse, e le quali in generale si vendono da due in tre parà l' oca, non lasciando di notare, che vi è ancora la nostra *Moscadellona*.

Viscenè. Questa è quella specie di Ciliegia *Bisciolona*, molto stimata, con la quale si fa una specie di bevanda *Viscenè*, propriamente detta, siccome l' uso è grande per farne conserve da questi popoli, vendendosi con reputazione nel principio, e dopo da 4. in 6. parà l' oca.

Jabàn Chirèss. Questa è la Bisciolina,

---

(1) *Prunus Cerasus*.

che è molto agra, e inoltre abbondante, e spontanea, anzi la maggior parte delle Chiuse, e abbondante, e spontanea, anzi la maggior parte delle chiuse, e siepi delle vigne ne sono bene provviste, ed esposte al pubblico.

Edrìs. Questa è un' altra specie di Ciliegio, che è salvatico, ed è un albero di mezzana grandezza, ed è molto buono per innestarvi sopra altre specie di buoni Ciliegi, come anzi costumano di ciò praticare.

Dalbastì-Chirèss } Altre specie di Ciliege di
Elistì Chirèss } buona qualità.
Chora-Chirèss }

I *Cotogni* (1) (*Aivà-aghagì*) sono molto coltivati, ed abbondanti, producendo il loro frutto molto grosso, fino a due in quattro libbre l' uno. I Turchi, e gli Orientali ne fanno grand'uso nei loro stufati. I più belli si producono a *Bey-kòs* in Asia lungo il Canale, e le specie sono due, cioè

Ekmèk-Aivàsì. Cotogne di Pane. Sono queste le mele cotogne, le quali sono molto grosse, e si mangiano crude appunto come il pane.

Limùn-Aivàsì. Cotogne Limonate. Sono queste le Pere Cotogne, le quali sono le più abbondanti, e sono agre, molto servono per fare le Cotognate, Conserve,

---

[1] *Pyrus-Cidonia*.

e coſe ſimili, Si vendono in generale da tre in quattro parà l' oca.

Jabàn Aivà. Queſto è l' albero ſalvatico, che è abbondante, oſſervandoſene ſiepi immenſe, e ſpecialmente ſopra Scutari.

I *Suſini* (1) (*Erìk-agbágì*) non ſono poi di tanta buona qualità, e le ſpecie ſi riducono alle ſeguenti.

Suſine da cucina (*Aſciè-erìghì*). L'albero che le produce viene ſpontaneo, e ſalvatico, ed abbondante, e ſono le prime a comparire, le quali ſi vendono acerbe. Gli Orientali poi le adoprano nei loro ſtufati, motivo per cui ſono chiamate, *da cucina*.

Suſine d'Amaſia (*Amaſiè erìghì*) così dette, per eſſere ſtata portata la pianta per la prima volta dalla Città d' Amaſia. Sono di buona qualità, ed hanno il guſto di quelle *Catalane*.

Suſine roſe (*Ghiùl-erìghì*) e ſono la noſtra *Suſina Monaca*.

Suſina dell' Anima (*Giàm-erìghì*) ed è la noſtra detta *del Cuore*. E' queſta di figura rotonda bianca.

Bardàk-erìghì *Sepìrtan erìghì*	Sono due altre ſpecie di poca conſiderazione.
Haſìs Erìghì *Murdumè Erìghì* *Caiſsì Erìghì* *Dud Erìghì* *Ciakàl Erìghì*	Diverſe ſpecie di Suſine di buona qualità.

(1) *Prunus domeſtica*.

Aìn el-Bakàr. Altra ſpecie di buona qualità.

Si uſa poi per l'abbondanza di farne un Eſtratto, il quale ridotto a conſiſtenza di miele, ſe ne fa una ſpecie di paſtello, che ſi arrotola come un Volume, e che ſi chiama in Turco *Piſtèl*, e del quale ne ſono provviſti tutti i *Bakàl*, o Bottegai.

In generale il prezzo delle Suſine è dai due ai 3. parà l'oca.

Gli *Albicocchi* (1) (*Caiſsì agbágì*) non vi mancano, e ve ne ſono diverſe ſpecie; ma poche di qualità, e di bontà; contuttociò ſi vendono da 5. in 7. parà l'oca.

Zerdalì. Queſta ſpecie ſi ritrova in abbondanza.

I *Peschi* (2) (*Sciefitèlì Aghagì*) pure ſono molto abbondanti, ed alcune ſpecie non ſono da diſprezzarſi.

Vi è la peſca burrona noſtra. Vi è la peſca cotogna di più ſorti.

Armà-Sciefteli. E' una ſpecie di peſca, che ſpicca, ed è buona.

Durall Sciefièlì. Queſta è la Peſca noce, della quale vi è la bianca, e la roſſa.

In generale le Peſche ſi vendono da 4. in 5. parà l'oca.

I *Peri* (3) [*Armùd-Aghagì*] ſono di-

(1) *Prunus Armeniaca*.
(2) *Amygdalus-Perſica*.
(3) *Pyrus-Communis*.

versi, e di più specie, ed alcune buone.

Patilingiàn-armúdì. Pera Petonciana, così detta per la sua figura; non è tanto abbondante; ma è una specie di pera molto buona per il profumo, e fragranza, che tiene, e più ne avrebbe se fosse bene coltivata. E' da inverno.

Sciekièr-armúdì. Pera di zucchero, così detta per la sua dolcezza, ed ha il gusto di Pera Campana. E' da estate.

Bostuàn-armudì. Questa è la nostra *Pera Campana*, la quale è abbondante, buona, e grossa. E' da estate.

Enghiùr-armudì. Pera d'Angora, da dove è stata portata. Non è abbondante, anzi viene da quelle parti. Ed è questa la nostra *Pera Spina*; è molto stimata in queste parti, ma non arriva alla bontà, e grossezza delle nostre. E' da inverno.

Balatà-armúdì. Questa è una pera da ammalati, bianca, e dolce. E' da inverno.

Ghelìnglk armúdì altra specie di pera.

Kisce-armúdì. Pera da inverno.

Bagciè-armúdì. Pera del giardino. E' una pera molto buona, saporita, e rossiccia. E' da estate. E' una specie di *Bagnabecca*.

Akciè-armúdì. Questa è una pera bianca, delicata, e buona.

Vi è poi la nostra *pera perla*.

In generale si vendono da 4. in 5. parà l'oca.

I *Meli* (1) (*Elmà-aghàgì*) pure fono molti, e più da eftate, che da Inverno, e le fpecie fono appreffo a poco le feguenti.

Sinàp Elmàsì. Mela di Sinope, da cui fono ftate portate, ed è la Mela *Appiona*.

Ferìk Elmàsì. Quefta è la Mela *Musa*.

Gianìk Elmàsì. Pure quefta è un' altra fpecie di mela mufa, ma verde, e di poca bontà.

Mehemèd-Elmàsì. E' quefta la *Mela panaja*.

Miskèt Elmàsì. Specie di mela piccola, rigata di roffo fimile alle noftre lazzerole.

Delì-Sinàp.Elmasì. Altra fpecie di mela.

In generale fi vendono da 4. in 5. parà l'oca.

Il *Giuggiolo* (2) (*Hunnàb-aghàgì*) viene molto bene, ed è quella fpecie, che porta il frutto rotondo, molto groffo, e faporito. E fi vendono da 5. parà l'oca.

Li *Nocciuoli* (3) (*Fundùk-aghagì*) fono molto abbondanti lungo le cofte: le più abbondanti fono quelle lunghe, o noftrali.

Cufcungiùk-Fundùghì. Quefta è quella fpecie a frutto totondo.

(1) *Pyrus malus*.
(2) *Rhamnus Zizyphus*.
(3) *Corylus Avellona*.

Il *Nocciuolo ſalvatico* (1) (*Jabàn-Fundúghì*) che porta piccolo, il ſuo frutto, che è anche rotondo, ed è molto abbondante, naſcendo ſpontaneamente. In generale ſi vendono con il nocchio alla ragione di tre parà l'oca, e ſenza 6. parà, e otto allorchè ſono ſecche.

I *Noci* (2) (*Gevìz agbagì* (vengono belli, ed il frutto è di buona riuſcita, ed è dolce. Venti ſe ne danno per un parà.

I *Mandorli* (3) (*Badèm agbagì*) non ſono troppo coltivati. Bensì verſo S. Dimítri ne ho vedute delle groſſe piantate, ma laſciate imbaſtardire. Contuttociò ſe ne producono, e ſi vendono freſche, *Ciagblà-Badèm* allora ſi chiamano, e ſi vendono alla ragione di parà 4. l'oca.

L'Iſole dell'Arcipelago, e ſpecialmente Scio forniſce Coſtantinopoli di queſto frutto allorchè è ſecco.

I *Sorbi* (4) (*Uvèz-Agbagì*) non vi mancano, ed il frutto ſi vende da due parà l'oca.

I *Neſpoli* (5) (*Muſce-mulà agbagì*) vi vengono molto bene, e le Neſpole molto groſſe, e dolci, e ſi vendono da due in 3. pará l'oca.

Jabàn

(1) *Corylus Colurna.*
(2) *Juglans regia.*
(3) *Amygdalus communis.*
(4) *Sorbus domeſtica.*
(5) *Merpilus germanica.*

Il *Nespolo salvatico* (*Jabán Musce-mulà*) questo produce frutto piccolo in quantità, e buono a mangiarsi, ed abbondante per li boschi, e macchie delle Coste.

I *Melogranati* (1) (*Nàr-aghdgì*) non sono troppo coltivati, e non sono di buona qualità. Contuttociò gli Orti, ed i Giardini non ne sono privi.

Tatlì-Nàr- Questo è il Granato dolce.

Ekcì-Nàr- Questo è il Granato agro.

Il *Lazzeruolo* (2) (*Halicce-aghágì*) il quale manca lungo le Coste.

L' *Olivo* (3) (*Zeitùn-aghágì*) non è stato mai sperimentato, oppure nel perdere i Greci l'Imperio, se ne perse in seguito la Coltura lungo le Coste, giacchè ho osservato in più luoghi degli *Agghiastri*, od *Oleastri*. Al presente da qualcheduno è stata tentata una piantazione fra qualche Vigna, e specialmente in Tarapía, il che non fa conseguenza alcuna. Il consumo poi delle Olive secche, e salate è grande in Costantinopoli, il quale vien provvisto dalle Isole dell' Arcipelago, e da altre parti, come pure l'Olio.

Escìk-zeltunì. Sono queste Olive grosse.

Il *Gelso* (4) (*Dùt-aghágì*) viene col-

E

(1) *Punica Granatum*.
(2) *Crategus Azarolus*.
(3) *Olea Europæa*.
(4) *Morus*.

tivato in abbondanza, non per fare ritratto della sua foglia, mentre non vi è l' uso di fare i Filugelli se non da qualche Donna Europea per divertimento, ma per vendere il frutto che produce, il quale viene di una grossezza straordinaria.

Il *Gelso* (1) (*Carà Dùt*), questo è quello, che porta le More nere, grosse, e di buon sapore.

Il *Gelso* (2) (*Beyàs-Dùt*) questo è quello che porta le More bianche, e il più abbondante, e si vendono da due parà l' oca, e meno ancora, e l' uso è esorbitante presso questi popoli assuefatti sempre a mangiare del ciarpume, e a mal nutrirsi.

Ed ecco a quanto si estende la Coltura dei diversi Alberi fruttiferi lungo le Coste del Canale. Resta ora finalmente a rammentare altri alberi che vengono spontanei, e naturali, e dai quali si fa tirare qualche vantaggio economico.

Il *Corbezzolo* (3) (*Chogià-jemisì aghàgì*) abbonda da pertutto, e Macchie, e Boschi interi se ne osservano. Κομαρα in greco. Il frutto si mangia, ed una eguale stima ne vien fatta come nelle nostre parti.

Il *Corniolo* (4) (*Kizìgìk*) è molto ab-

---

(1) *Morus nigra*.
(2) *Morus alba*.
(3) *Arbutus Unedo*.
(4) *Cornus mas*.

bondante, ed il suo frutto molto grosso, del quale i Turchi se ne servono per fare una Conserva, o specie di Confettura. Si vendono da due parà l' oca.

Il *Loto*, o *Menicùcco* (1) (*Chilémbik*) è abbondante per il Canale, ed è un albero, che viene di grosso, e alto fusto. Il suo frutto vien venduto pubblicámente, e mangiato,

Dattilo di Trabisonda (2) (*Tarabusàn-Curmasì*). L' Ermellino, o il Falso Loto abbonda per il Canale. Il suo frutto, ch' è glutinoso, e insipido, viene mangiato, ma il prodotto non è gran cosa, nè di troppa utilità.

L' *Olivo di Boemia* (3) (*Ighidè aghagì* si ritrova in Scutari, e molti alberi ve n' esistono. Il suo frutto nel principio dell' Inverno è portato a vendersi in Costantinopoli. E' come una giuggiola lùnga, dentro farinacea-tifacea, allorchè è secca, che molto si conserva.

Il *Castágno* (4) (*Chiestánè-aghagì*) non manca in abbondanza, ed i Boschi di Belgrado ne sono provisti, ma sono salvatici Prodùcono adunque delle Castagne piccole, e di non grande utilità. Costantinopoli vien provvisto del buon frutto, o sia di Marroni dalle parti di *Brussa*.

(1) *Lotus Australis*.
(2) *Diospirus Lotus*.
(3) *Elæagnus Angustifolia*.
(4) *Fagus-Castanea*.

Il *Lauro-Ceraso* (1) (*Daphné-Kirèfs*) si ritrova nelle Vigne, e negli Orti; produce il suo frutto come una Ciliegia, il quale non si manca di mangiare; ma è di poca utilità.

Il *Pinastro* (2) (*Fistìk*) è abbondante, e spontaneo; ed il suo frutto si vende a due parà l' oca, e con la pina intera.

Ch' è quanto ho potuto osservare, e scrivere sopra tali materie, pregando tutti quei Viaggiatori a gradire simili fatiche, e a correggere quello, che avessi fallato, e a rilevare quel tanto che avessi tralasciato indietro, o mi fosse fuggito alle mie osservazioni, nel tempo, che mi accingo a comporre la Terza Parte, la quale avrà di mira la Descrizione dei Giardini Turchi, con la coltura, e numerazione dei diversi fiori, che si producono, e coltivansi nei medesimi.

(4) *Prunus Laura-Cerasus*.
(1) *Pinus-Silvestris*.

CATALOGO

Di tutte le Piante rammentate in questa seconda Parte, descritte secondo l'ordine, e Sistema di Linneo.

CLASSIS II.

DIANDRIA—MONOGYNIA.

20. Zeitùn 1. *Olea* europea, *foliis lanceolatis*.
38. Biberiè 1. *Rosmarinus* officinalis.
    β Rosmarinus hortensis angustiore folio. Bauh. pin. 217.
39. Disce-otì 4. *Salvia* officinalis; *foliis lanceolatis ovatis integris crenulatis, floribus spicatis, calycibus acutis*.

CLASSIS III.

TRIANDRIA—DIGYNIA.

74. Canarie-jemì. *Phalaris* Canariensis: *panicula subovata spiciformi, glumis carinatis*.
76. Arnaùd-darisì *Panicum* Italicum; *spica composita, spicu'is glomeratis, setis immixtis, pedunculis hirsutis*.
91. Julàf *Avena* Sativa; *paniculata calycibus dispermis, seminibus levibus*.
98 Arpà *Hordeum* vulgare; *flosculis*

omnibus hermaphroditis, aristatis, ordinibus duobus orectioribus.

99. Boghdal — *Triticum* æstivum; *calycibus quadr floris ventricosis glabris intricatis aristatis*.

CLASSIS. IV.

TETRANDRIA—MONOGYNIA.

149. Kizilgìk — *Cornus* mas; *arborea, umbellis involucrum aequantibus*.
β *Cornus hortensis mas*. *Bauh. pin.* 447.

180. Jghidè — *Elaeagnus* angustifolia *foliis lanceolatis*.

CLASSIS V.

PENTANDRIA—MONOGYNIA.

251. Jér-elmasì. 10. *Solanum* tuberosum; *caule inermiherbaceo, foliis pinnatis integerrimis, pedunculis subdivisis*.

Frènk-batilingiàn 11. *Solanum* Lycopersicum; *caule inermiherbaceo, foliis pinnatis incisis, racemis simplicibus*.

Patilingiàn. 16. *Solanum* Melongena, *caule inermiherbaceo, foliis ovatis tomentosis integris, calycibus aculeatis, fructu pendulo*.

252. Bìbèr. 1. *Capsicum* annuum, *caule-*

berbaceo, pedunculis, solitariis.

265. Hunnàb. 18. *Rhamnus* Zizyphus, *aculeis geminatis rectis, floribus digynis, foliis ovato-oblongis glabris.*

291. Frènk-uzùm. 1. *Ribes* rubrum; *inerme, racemis glabris pendulis, floribus planiusculis.*

4. *Ribes* reclinatum; *ramis subaculeatis reclinatis, pedunculi bractea triphylla.*

5. *Ribes* Grossularia; *ramis aculeatis, petiolorum ciliis pilosis baccis hirsutis.*

DIGYNIA.

310. Pangiàr. 2. *Beta* vulgaris; *caule erecta.*

β *Beta rubra major. Baub. pin.* 118.

340. Kajà-Kuràghì. 1. *Crithmum* maritimum; *foliolis lanceolatis carnosis.*

357. Frénk-maidanòss. 3. *Scandix Cerefolium seminibus nitidis ovato subulatis umbellis sessilibus lateralibus.*

362. Haucce. 1. *Pastinaca* sativa; *foliis simpliciter pinnatis.*

364. Reséné. 2. *Anethum* Fœniculum; *fructibus ovatis.*

δ *Fœniculum sylvestre. Baub. pin.* 147.

367. Maïdanòss. 1. *Apium*-Petroselinum; *foliolis caulinis linearibus, involucellis minutis.*

Kierevìſs. 2. *Apium* graveolens, *foliolis caulinis cuneiformibus, umbellis ſeſſilibus*.

TRIGYNIA.

369. Sumàk. 1. *Rhus* Coriaria, *foliis pinnatis obtuſiuſculè ſerratis ovalibus ſubtus villoſis*.

CLASSIS VI.

HEXANDRIA MONOGYNIA.

409. Praſsà. 2. *Allium* Porrum, *caule planifolio, umbellifero, ſtaminibus tricuſpidatis, radice tunicata*.

Sarymsàk. 10. *Allium* Sativum *caule planifolio, bulbifero, bulbo compoſito, ſtaminibus tricuſpidatis*.

Soghàn. 31. *Allium* Cepa, *Scapo nudo inferne ventricoſo longiore foliis teretibus*.

412. Kuſce-Konmàz. 1. *Aſparagus* officinalis, *caule herbaceo erecto, foliis ſetaceis, ſtipulis duabus interioribus, una exteriore*.

TRIGYNIA.

451. Kusù-Kulàk-otl. 24. *Rumex* acetoſa *floribus dioicis, foliis oblongis ſagittatis*.

456. Kavatta. 2. *Trillium* erectum, *flore pedunculato erecto*.

CLASSIS VIII.

OCTANDRIA MONOGYNIA.

466. Hìnd-Terésì. 1. *Tropæolum* minus *foliis integris petalis acuminato-setaceis*.

CLASSIS X.

DECANDRIA MONOGYNIA.

552. Chógià-jemifcì. 1. *Arbutus* Unedo, *caule arboreo, foliis glabris serratis baccis polyspermis*.

CLASSIS XII.

ICOSANDRIA MONOGYNIA.

618. Nàr. 1. *Punica* - Granatum *foliis lanceolatis caule arboreo*.

619. Sciefcèlì. 1. *Amygdalus* - Perfica, *foliorum serraturis omnibus acutis floribus sessilibus solitariis*.

Duralì-Sciefcèlì. β *Nuciperfica, quæ nucum juglandium faciem repræsentat*. *Baub. pin.* 440.

Badèm. 2. *Amygdalus* - Communis, *foliis serraturis infimis glandulosis floribus sessilibus geminis*.

620. Daphnè.Chirèfs 5 *Prunus* Laurocerafus *floribus racemosis, foliis sem-*

	pervirentibus dorso biglandulosis.
Caìsì.	7. *Prunus* Armeniaca *floribus sessilibus, foliis subcordatis.*
Chìrèss.	9 *Prunus*-Cerasus, *umbellis subsessilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis glabris.*
Edrìs.	10. *Prunus*-Avium *umbellis sessilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis subtus pubescentibus.*
Erìk	11. *Prunus* Domestica *pedunculis subsolitariis, foliis lanceolato-ovatis convolutis, ramis muticis.*

DIGYNIA.

622. Halìcce.	9. *Crataegus* Azarolus, *foliis obtusis subtrifidis subdentatis.*

TRIGYNIA.

623. Uvèz.	3. *Sorbus*-Domestica *foliis pinnatis subtus villosis.*

PENTAGYNIA.

625. Musce-mulà.	1. *Mespilus*-Germanice, *inermis, foliis lanceolatis subtus tomentosis, floribus sessilibus solitariis.*
626. Armúd.	1. *Pyrus*-Communis, *foliis serratis, pedunculis corymbosis.*
Elmà.	2. *Pyrus*-Malus, *foliis serratis, umbellis sessilibus.*

Aívà

Asvà. 3. *Pyrus*-Cydonia, *foliis integerrimis, floribus solitariis.* *β. Malus Cotonea major. Baub.* 404.

POLYGYNIA.

632. Bughurtlèn. 1. *Rubus* ideus *foliis quinato-pinnatis ternatisque caule aculeato, petiolis canaliculatis.*

633. Zilék. 1. *Fragaria* vesca *flagellis reptans.*

CLASSIS XIII.

POLYANDRIA—PENTAGYNIA.

685. Ciurèk-otì. 2. *Nigella* Sativa, *pistillis quinis, capsulis muricatis subrotundis, foliis subpilosis.*

CLASSIS XIV.

DIDYNAMIA GYMNOSPERMIA.

707. Zibàrìk. 6. *Satureja* hortensis, *pedunculis bifloris.*

713. Nanè. 7. *Mentha* Sativa, *floribus verticillatis, foliis ovatis acutiusculis serratis, staminibus corolla longioribus.*

726. Mergiàn-Kiosk. 11. *Origanum*-Majorana, *foliis ovalibus obtusis, Spicis subrotundis, compactis pubescentibus.*

7[illegible]. Fesliën. 3. *Ocymum*-Basilicum, *foliis ovatis glabris calycibus ciliatis*.

II. ANGIOSPERMIA.

782. Susàm. 1. *Sesamum* Orientale *foliis ovato-oblongis integris*.

CLASSIS XV.

TETRADYNAMIA—SILICULOSA.

801. Terè.. 8. *Lepidium* Sativum, *floribus tetradynamis, foliis oblongis multifidis*.

803. Kràm. 6. *Cochlearia*-Armoracia *foliis radicalibus lanceolatis crenatis, caulinis incisis*.

SILIQUOSA.

813. Sù-Terési. 1. *Sisymbrium* Nastrutium Δ m. *Siliquis declinatis foliis pinnatis, foliolis subcordatis*.

820. Bàir-trupù. 3. *Brassica*-Napus *radice caulescente fusiformi*.

Scialgàm. 4. *Brassica*-Rapa *radice caulescente orbiculari depressa carnosa*.

Lahánà. 5. *Brassica* oleracea, *radice caulescente tereti, carnosa*.

821. Chiestanè-trupù. 1. *Raphanus* Sativus *siliquis teretibus torosis bilocularibus*.

β *Raphanus niger*. *Baub. pin.* 96.

CLAS-

CLASSIS XVI.

MONADELPHIA—POLYANDRIA.

846. Bamià. 19 *Hibiscus* esculentus *foliis quinque-partito-pedatis, calycibus interioribus latere rumpentibus.*

CLASSIS XVII.

DIADELPHIA—DECANDRIA.

865. Agì-Baklà. 2. *Lupinus* albus, *calycibus alternis in appendiculatis labio superiore integro, inferiore tridentato.*

866. Boughrulgè. 1 *Phaseolus* vulgaris, *volubilis, floribus racemosis geminis, bracteis calyce minoribus, leguminibus pendulis.*

9. *Phaseolus* nanus, *caule erectiusculo levi bracteis calyce majoribus, leguminibus pendulis compressis rugosis.*

870. Bisèl. 1. *Pisum* sativum, *petiolis teretibus, stipulis inferne rotundatis crenatis pedunculis multifloris.*

873. Baklà. 18 *Vicia* Faba, *caule erecto, petiolis absque cirrhis*

874. Mergímèk. 1. *Ervum* Lens, *pedunculis subbifloris, seminibus compressis convexis.*

875. Nohùd. 1. *Cicer* Arietinum, *foliolis serratis.*

CLAS-

1091. Sû-Cabaghì. 1. *Cucurbita*-Lagenaria *foliis cordatis denticulatis tomentosis basi subtus biglandulosis*.

Bal-Cabaghì. 4. *Cucurbita* Melopepo *foliis lobatis, caule erecto pomis depressis nodosis*.

Pastè. 5. *Cucurbita foliis multipartitis*.

1092. Cavùn. 5. *Cucumis* Melo *foliorum angulis rotundatis, pomis torulosis*.

Chyàr. 8. *Cucumus* Sativus *foliorum angulis rectis, pomis ovato-oblongis scabris*.

CLASSIS XXII.

DIOECIA—PENTANDRIA.

1112. Ispanàk. 1. *Spinacia* oleracea, *fructibus sessilibus*.

HEXANDRIA.

1119. Senùs-Cabak. 1. *Tamus* communis *foliis cordatis indivisis*.

1120. Domùs-Dikièn 2. *Smilax*-excelsa; *caule aculeato angulato foliis inermibus cordatis novemnerviis*.

CLASSIS XXIII.

POLYGAMIA—MONOECIA.

1143. Citlembì. 1. *Celtis* Australis, *foliis ovato*

to *lanceolatis*.

1146. Darì. 1. *Holcus* Spicatus. *glumis bifloris muricis floribus geminis penicillo involucratis spica ovato-oblonga*.

DIOECIA.

1161. Tarabusàn-Curmàsì 1. *Diospyros*-Lotus, *foliorum paginis biscoloribus*.

TRIOECIA.

1168. Ingìr. 1. *Ficus* Carica, *foliis palmatis*.

CRYPTOGAMIA.

Mantàr. *Fungi* varii, *dei quali non vi manca il Porcino*.

Sarì-mantèr. *L' Ovolo*.

Il Pratajolo, e il Fungo Ditale, che si mangiano anche da questi popoli.

Fine della Seconda Parte.

[illegible]

IDEA
DEI GIARDINI
TURCO-BISANTINI

E coltura dei varj Fiori, che si fa nei medesimi.

PARTE TERZA

Optima sunt quæ placent. Plin.

Dalla coltura delle varie cose Geoponiche, che si fa lungo le Coste del Canale di Costantinopoli, resta che io mi rivolga a dare in questa Terza Parte un'idea dei Giardini Costantinopolitani, e di descrivere in conseguenza i varj Fiori, e Piante, che vengono dagli Orientali coltivate nei medesimi.

Prima di tutto nessuno si ritrovi con la lusinga di vedersi rappresentate le cose memorabili degli antichi, o sia la magnificenza, e vaghezza degli Orti Esperidi, non che di quelli di Adone, e Alcinoe, oppure, che io voglia fare quì una descrizione degli Orti Pensili di Semiramide, che in Assiria eresse, o di quelli di Ortensio e di Epicuro, che uno in Roma, e l'altro in Ate-

Atene crearono. Nulla affatto di ciò. Piuttosto potrà da me aspettarsi quello, che non puol dirsi avere nè del barbaro, nè del bello, nè del simmetrico, nè del raro, nè del vago, nè del dispendioso, nè del magnifico, nè il lusso, ma solo quello che si confà al gusto Ottomanno, che a lor piacendo si puol dire esser buono, anzi che no.

Onde, quello che proposto mi sono di quì notare, non è, se non quella coltura diversa di Fiori, od altro, che si fa nei Giardini Turco-Bisantini che sparsi sono lungo le Coste del Canale di Costantinopoli, il che dà ai respettivi proprietarj un discreto guadagno, mediante lo sfarzo, ed il lusso che si fa dei Fiori dal Turco, e dall' Orientale, ed in conseguenza ecco quì una branca di Commercio intrinseco per gl' Industriosi.

Ad ognuno adunque sarà noto, come fra li diversi Ordini Militari dell' Imperio Ottomano ritrovasi quello dei *Bostángi*, che sono i Giardinieri del Sultano, e che il di loro Capo chiamasi *Bostangì-Bascì*, che è una delle primarie cariche del Serraglio, avendo la soprraintendenza Generale dei Giardini del Gran Signore, che sono in diverse parti di Costantinopoli, e lungo il Canale del medesimo, i quali alla fine altro non sono, se non che pezzi d' Orti ove vi regna più l' Ortica, ed il Pisciacane, che il Narciso, ed il Tulipano; onde la Carica non corrisponde con i suoi annelli. Egli peraltro ha la giurisdizione di tutto il Canale

nale intorno al quale si raggirano le mie osservazioni. Ma comunque si sia la cosa, e che i Giardini Sultanici niente di bello, e di magnifico, e di superbo abbiano, con tuttociò i Signori particolari non mancano di avere tanto in Costantinopoli istesso, che lungo il Bosforo, dei Giardini uniti alle loro abitazioni.

Non sono solamente i Turchi, che abbiano ciò, ma in generale tutti gli altri diversi Abitanti, e in Costantinopoli si può dire, che ognuno *abbia la Casa con l'Orto*, o Giardino, secondo il termine Turco, che è *Baghcè*, e ciò è di qualche sollievo a quella schiavitù, in cui sono costretti a vivere, o che volontariamenre vivono tanti Individui.

Generalmente parlando i loro Orti, o semi-Giardini, e così li chiamerò, giacchè partecipano e dell'uno, e dell'altro, sono piantati, o delineati in quadro, con i loro Viali all'intorno del medesimo, e nel mezzo ancora, in croce, o in altra forma con varie divisioni, o spartimenti fatti tutti all'uso antico greco, o mosaico, ch'è composto di piccoli ciottoletti, o pietruzze di varj colori naturali, come appunto erano i lavori, che si sono veduti resistere fino a questi ultimi giorni nel Reale Giardino di Boboli, il di cui travaglio fa sì, che non si veda se non poca terra, ma che rappresenti una semplice *Area*: o Parterre, al dir gallico, con esservi per altro dei piccoli vacui in data distanza, e simetria, e

con diverse *Areole*, affine di piantarvi Fiori, o altro.

Nei Giardini poi più particolari vi si osservano sempre dei *Kiòsk*, o siano *Belvederì* fatti vagamente secondo il gusto di queste Nazioni, con Zampilli, e Scherzi d'acqua, i quali servono per farvi le loro ricreazioni, e *Kièf* e per passarvi più di tutto le ore dell' ozio, in compagnia di amici, e ciò nella bella stagione pigliandosi diletto nel contemplare un rosajo tirato sù a piramide, accanto a cui vi sarà un basso Mirto; ora un Oleandro, che in poca distanza riguarda un' arborea Ginestra, od un Tulipano accanto al Trombone, sapendosi già da ognuno quanto siino portati questi popoli per i Fiori, e specialmente le Donne, le quali si ornano la testa in tante curiose maniere di quello che abbia fatto, od inventato una Scuffiara Francese, che per verità ha del grazioso, e questo si è il *tantus amor florum* di Virgilio (*Georg. L. IV. v.* 121) il quale pertanto non ci ha lasciata una vantaggiosa idea dei Giardini di Augusto, giacchè nella descrizione che fa dei medesimi non vi mette, se non dei Rosaj, delle Indivie, del Prezzemolo, de' Cocomeri, de' Narcisi, degli Acanti, dell' Ellera, e del Mirto; e nella descrizione del Giardino, che aveva veduto a *Taranto*, non parla d' altro, ch' erbe da zuppa *Olus*; del Giglio, della Verbena, del Papavero, dell' Acanto, del Tiglio, del Pino, del Pero, e del Susino. Non per questo sembrami, che la cosa sia l' istessa presso questi Popoli. Que-

Questo adunque si è quel tanto, che riguarda la descrizione dei Giardini, ed Orti di Costantinopoli, che ciascun Signore, e Particolare tiene, con coltivarvi diversi fiori, o per suo piacere o per farne dei regali, come si potrà accennare a suo luogo, la di cui maniera è anche curiosa.

A tale effetto molti *Ciccégh-cì*, o *Fiorai* si ritrovano in varj angoli, e piazze pubbliche di Costantinopoli, i quali vendono diverse sorte di Fiori, andando anzi molti vendendoli pubblicamente per le Strade, essendovi anche una Strada destinata a ciò dietro il *Mysìr-Ciàrsì*, e la quale chiamasi *Ciccégh-Basàrì*, o sia Mercato dei Fiori, il quale si tiene ogni Lunedì non tanto per un tale articolo, quanto ancora per i diversi Alberi fruttiferi, od altro, che pubblicamente esponesi per vendersi, ed i fiori vengono portati a vendere freschi come sono, nei vasi respettivi. Chi travagli poi, o abbia la cura di tali cose, o chi siino i Giardinieri, per lo più un tale impiego viene affidato a qualche Greco dell' Isola di Scio, i quali hanno la nomèa di essere bravi Giardinieri, ed Ortolani. Vi sono anche degli Armeni, e degli Schiavoni, che sono impiegati a ciò, ma sì gli uni, che gli altri tutti insieme ne fanno quanto il Corpo intero dei *Bostangì* che sono il *quid simile*.

Io poi essendomi soltanto proposto di quì fare una numerazione di tutte quelle piante, o fiori diversi, che si coltivano, o sia con poca arte, o con alcuna in Costan-

ſtantinopoli, e verſo il ſuo Canale, e non avendo preteſo di trattare del *Giardinaggio* Orientale, arte ſtata conoſciuta dagli Antichi, ma traſcurata dai preſenti, così principierò a deſcrivere ſiſtematicamente tutte quelle piante, e fiori da me oſſervati nei ſopradetti luoghi, ed i quali in qualche maniera ſervono di pompa, ed ornamento non ſolo, ma ancora di guadagno a chi ne fa eſteſa coltura, come ſi potrà vedere.

CATALOGUS

Plantarum, quæ in Viridariis Biſantinis obſervantur, & coluntur.

CLASSIS II.

DIANDRIA MONOGYNIA.

Iaſsemìnì.	*Nyctanthes* Sambac.
Fùl-Iaſsémìnì.	*Jaſminum* officinale.
Jabán-jaſsémìnì, Sarì-jaſsémìnì.	grandiflorum fruticans.
Lilàk.	*Liguſtrum* vulgare.
Frènk-Lilák.	*Syringa* vulgaris perſica.

CLASSIS III.

TRIANDRIA MONOGYNIA.

Zafràn.	*Crocus* Sativus.

Iris

Iris germanica

CLASSIS IV.

TETRANDRIA MONOGYNIA.

Minè-Ciccéghì.	*Scabiosa* atropurpurea.

CLASSIS V.

PENTANDRIA MONOGYNIA.

Taùſciàn-Culághì	*Primula* Auricula.
Siccián-Culághì	—— Veris.
Domús-Seghánì	*Cyclamen* Europæum.
	Convolvulus Nil.
Ciàn-Ciccéghì	—— purpureus.
	Lonicera Caprifolium.
	—— Sempervirens.
Ghìgè-Sefá	*Mirabilis* Jalapa.
Agièm-Zurnásì	*Datura* Tatula.
Burnù-otì	*Nicotiana* Ruſtica.
	Solanum Diphyllum,
	Lycium barbarum.
SciapKa-otì	*Evonymus* europeus.
FrenK-SarmaſciK	*Hedera* quinquefolia.
	Celoſia criſtata.
	—— coccinea.
Zachim, e Zaççùn	*Nerium* Oleander.

DIGYNIA.

	Gomphrena globoſa.
DarmàK-otì	*Anethum* graveolens.
Jer Servì	*Chenopodium* Scoparia.
Càr-topù	*Viburnum* Opulus.

Murvér-Agági	*Sambucus* racemosus.
	Tamarix gallica.

CLASSIS VI.

HEXANDRIA MONOGYNIA.

	Narcissus poeticus.
	—— Tazzetta, Fulia.
	—— Jonquilla.
Zergìn	*Amaryllis* Lutea.
ZambàK	*Lilium* candidum.
Kán-ZambàK *vel* Sarì-ZambàK	—— Chalcedonicum.
	Fritillaria Imperialis.
Lalè	*Tulipa* Gesneriana.
Jabán-Sumbùl	*Scilla* Amœna.
Jngiè-Ciccéghì	*Convallaria* majalis.
Tebèr	*Polianthes* tuberosa.
Sumbùl	*Hyacinthi* varii.
MusKiúrmì	*Hyacinthus* Muscari.
Berberiè	*Berberis* vulgaris.

DIGYNIA.

Piring	*Oryza* Sativa.

CLASSIS VII.

HEPTANDRIA MONOGYNIA.

At-Kestánì	*Aesculus-Hippocastanum.*

CLASSIS VIII.

OCTANDRIA TRIGYNIA.

Agèm-Lilàk	*Polygonum* Orientale.
Fenér-Ciccéghì	*Cardiospermum* Halicacabum

CLASSIS IX.

ENNEANDRIA MONOGYNIA.

Dafnè	*Laurus* nobilis.

CLASSIS X.

DECANDRIA MONOGYNIA.

Ergavàn	*Cercis* Siliquastrum.
Sedèf	*Ruta* graveolens.
Tespìh	*Melia* Azederach.

DIGYNIA.

Inglís-Karènfíl	*Dianthus* Armeria.
Karénfíl	—— Cariophillus.

PENTAGYNIA.

Husnú-Jusùf	*Lychnis* chalcedonica.

DECAGYNIA.

Bojà-otì	*Phytolacca* decandra.

CLASSIS XI.

DEDECANDRIA TRIGYNIA.

———	*Reseda* odorata.
Abdi-Selátin	*Euphorbia* Lathyris.

DODECAGYNIA.

———	*Sempervivum* tectorum.

CLASSIS XII.

ICOSANDRIA MONOGYNIA.

———	*Cactus* Ficus indica.
Mersyn-Agági	*Myrtus* communis.

PENTAGYNIA.

Bùz-Ciccéghí	*Mesembryanthemum* cryftallinum.

POLYGYNIA.

Chiùl	*Rosa varia*.

CLASSIS XIII.

POLYANDRIA MONOGYNIA.

Oglamúr	*Tilia* americana.

DIGYNIA.

SciaKaiK-otì	*Paeonia*-officinalis.

TRIGYNIA.

Sarái-Ciccéghl	*Delphinium*-Ajacis.

PENTAGYNIA.

Cartàl-otí	*Aquilegia vulgaris*.

POLYGYNIA.

———	*Anemone* Coronaria.
Fàl-báhár	*Clematis* Flammula.

CLASSIS XIV.

DIDYNAMIA GYMNOSPERNIA.

Memìrán-otì	*Teucrium*-Marum.
Hetrisciáhl	*Satureja* græca.
Hufámè	*Lavandula* Spica.
Carà-basce	——— Stoechas.
Ghírìt-otì vel Manhhìr-otì	*Origanum* Dictamnus.
ChiéKlìK	*Thymus* Serpillum.
Oghùl-otì	*Melissa* officinalis.

ANGIOSPERMIA.

Hunghiár-Bejendl	*Anthirrhinum* Linaria.
Aìt-agági	*Vitex* Agnus-Castus.

CLASSIS XV.

TETRADYNAMIA—SILICULOSA.

Jenì-dugnià	*Iberis* umbellata.

SILIQUOSA.

Selpoi	*Cheiranthus* Cheiri.

CLASSIS XVI.

MONADELPHIA DECANDRIA.

Aìn-Sefá	*Geranium* macrorrhizum

POLYANDRIA.

Ghiùl-Fatèmè	*Alcea* roſea.
Catèm-agági	*Hibiſcus* Syriacus.

CLASSIS XVII.

DIADELPHIA—DECANDRIA.

Catìr-tírnághì	*Sipactium junceum*.
———	*Phaſeolus* Caracalla.
Karágià-bogrulgè	*Dolichos* Lablal.
———	*Lathyrus* odoratus.
Sarì-SalKìm	*Cytiſus* Laburnum.
SalKim-agági	*Robinia* Pſeudoacacia.
———	*Hedyſarum* Coronarium.
Jongl-otì	*Trifolium Melilotus officinalis*.

CLASSIS XVIII.

POLYADELPHIA ICOSANDRIA.

Limún-agági	*Citri varii*

CLASSIS XIX.

SYNGENESIA POLYGAMIA—SUPERFLUA

Chiáfir-otì	*Artemisia*-Avrotanum.
Pelìn	—— *Absinthium*.
Pelìn	—— Pontica.
Papadìa	*Aster*-Chinensis,
——	*Bellis* hortensis.
Cadifè-ciccéghì	*Tagetes* patula.
——	*Zinnia* multiflora.
——	*Chrysanthemum* Coronarium.
——	*Matricaria* parthenium.
——	*Achillea* millefolium.
——	*Polygamia* frustanea.
Ghún Cicceghì	*Helianthus annuus*.
Ambèr-poi	*Centaurea* moschata.

POLYGAMIA NECESSARIA.

Sefá-otì Nerghìz-cicceghì	vel } *Calendula* officinalis

MONOGAMIA.

MeneKgié	*Viola* odorata.
——	—— Tricolor:
Hennà-Ciccéghí	*Impatiens*-Balsamina.

CLASSIS XX.

GYNANDRIA DIANDRIA.

Ari-Cicceghi	*Oribis* odoratissima.

PENTANDRIA.

Shiaik-felèki	*Passiflora* cœrulea.

CLASSIS XXI.

MONOECIA TRIANDRIA.

———	*Coix* Lacrima Jobi.

TETRANDRIA.

Cimischr	*Buxus* Sempervirens.

PENTANDRIA.

———	*Amarantus* Tricolor.
———	——— Sanguineus.
———	——— Cruentus.
Sarkòs-Cicceghì	——— Caudatus.

POLYANDRIA.

Ak-agag	*Carpinus Betulus.*
Cinàr-agàgì	*Platanus* Orientalis.

MONADELPHIA.

Kervà	*Ricinus* communis.

SYNGENESIA.

——	*Momordica* Balsamina.
Hind-bamiàsi	—— operculata.

CLASSIS XXII.

DIOECIA DIANDRIA.

SalKim-Sughiùt	*Salix* Babylonica.

PENTANDRIA.

FistíK-agàgi	*Pistacia* Narbonensis.
——	—— Terebinthus.
SaKiz-agàgi	—— Lentiscus.

SYNGENESIA.

Mergiàn-KoKú	*Ruscus* racemosus.

CLASSIS XXIII.

POLYGAMIA—MONOECIA.

Ghiùl-ibrisciu	*Mimmosa*-LebbeK.
——	—— Nilotica.

DIANDRIA MONOGYNIA.

2. Nyctanthes (*Sambac*) foliis inferioribus cordatis obtusis, superioribus *ovatis acutis*.

α Syringa arabica, foliis mali aurantii. *Baub. pin.* 398.

β Il Mugherino, o sia il Gelsomino d'Arabia non è troppo frequente nei giardini, anzi l'ho veduto di rado, e fatto venire dalla Cristianità da qualche Europeo, o Franco.

γ In Arabo vien detto *Fúl*.

1. Jasminum (*officinale*) foliis oppositis pinnatis.

α Jasminum vulgatius, flore albo. *Baub. pin.* 397.

β Questa è una pianta, che non manca in tutti i giardini. Vien coltivata non solo per raccoglierne il fiore, che serve per farne un olio, ma ancora per tirarsi un gran vantaggio delle sue mazze da fumare, che sono molto stimate, e di prezzo, la di cui coltura viene praticata in diverse parti del Canale, ed io l'ho osservata a *Cadì Kioi* in Asia, e a *Kurù Cesmè* in Europa, e la quale praticasi nella seguente maniera.

La coltura del Gelsomino è facile, e la quale consiste nel disporre lungo una muraglia, che sia alta 7.

in 8. braccia, una striscia di terreno lunga quanto uno vuole, e larga un braccio; la terra deve esser buona, governata, e spesso annaffiata.

Dopo ciò in ogni mese si suol pigliare qualche barba di gelsomino volgare, e si pianta in una data distanza, dovendo restare la testa di questa radice al livello della superficie della terra. Spuntando in seguito diversi rampolli, si levano i cattivi, e si lascia il migliore, o due ancora, se si conosce che abbia forza di portarli, i quali si ripuliscono da tutte le foglie, con tagliare gli occhi, a riserva della testa, la quale guastata che fosse, non si potrebbe ottenere la mazza bella; ma ogni fatica sarebbe stata in vano. Onde è questa una delle massime, e principali cautele, ed attenzioni,

Ritrovandosi nel suo principio all' altezza di un braccio, allora si suole adattare un lungo regolo, che vada al livello del muro, e che sia perpendicolare alla pianta, largo un mezzo palmo, nel di cui mezzo che è scavato a canaletto, si colloca la suddetta mazza di gelsomino, che resta trattenuta dentro, e legata, allorchè è lunga con una cordicella, la quale si fa passare sopra una stanga che resta formata a pergola, alla di cui estremità stà attaccato un

peſo acciò le mazze tutte vengano diritte, e non ſiano dal vento danneggiate.

Allorchè la mazza ha un anno, e mezzo, ſe le mette una calza di tela incerata, che ſi affibbia con diverſi gangheri, acciò l' intemperie non dia brutto colore, e guaſti le mazze, che in tal guiſa ſi conſervano bianche, e polite, e all' età di tre anni ſi tagliano, e ſi continua l' iſteſſa coltura, o, dall' iſteſſo ceppo, o da una nuova pianta, procurando, che la terra ſia bagnata, e annaffiata per più volte al giorno.

Il pregio poi di queſte mazze (*Cibúk-Jaſſemini*) conſiſte nell' eſſer dritte, lunghe, e bianche pagandoſi allora molto, a tal ſegno, che vengono a coſtare 100. Piaſtre l' una; ma la moda delle mazze di ciliegio ha fatto cadere non di ſtima le prime, ma bensì di prezzo, contuttociò ſempre ſi vendono con reputazione, e alla ragione di 20 in 30 Piaſtre l' una.

E' queſto un buon guadagno per gl'intraprendenti, e per i coltivatori.

La Coſta della Sorìa ne forniſce molte ſiccome ancora la Morea, e l' Iſole dell' Arcipelago.

Sarebbe deſiderabile l' introduzione nelle noſtre parti, e dopo traſportarle in queſte regioni. Non ſi

trasporta dalle Indie la Canna? a fortiori si puole aprire un altro capo di commercio con le mazze di Gelsomino.

γ *Jassemini* in turco vien chiamata la pianta.

3. Jasminum (*grandiflorum*) foliis oppositis pinnatis: foliolis eutimis confluentibus.

α Jasminum humilius, magno flore. *Bauh. pin.* 397.

β Il Gelsomino *Catalogno* vien coltivato nei vasi, il fiore resiste insino agli ultimi di Ottobre; la pianta viene piccola; ed ha bisogno di grande cura, altrimenti non regge.

γ *Fùl jassemini* in turco.

4. Jasminum (*fruticans*) foliis alternis ternatis simplicibusque ramis angulatis.

α Jasminum luteum, vulgo dictum bacciferum. *Bauh. pin.* 398.

β Questo Gelsomino è spontaneo lungo le coste del Canale, e specialmente sopra Scutari, è poi comunissimo per tutte le parti dell' Anatolia. Dalla parte poi d' Europa si osserva ai Cimiteri Turchi di Pera, e verso le Colline di *Istegna*.

γ *Jaban-Jessemini* cioè Gelsomino salvatico vien chiamato dai Turchi, oppure *Sarì-Jessemini*, per avere il *fiore giallo*, il quale non ha alcun odore; contuttociò non si tralascia di averlo nei diversi orti, e giardini.

1. Liguſtrum *vulgare*.

α Liguſtrum germanicum. *Bauh. pin.* 475.

β Queſta pianta è comune lungo il Canale; ſi ha pure negli Orti, e Giardini: ſerve per fare delle ſpalliere lungo i viali, e viene molto bene; anzi ſe doveſſi dire qualche coſa, direi che ſarebbe deſiderabile di levare per i noſtri Giardini quelle compoſte di *Buxus ſempervirens*, e di ſurrogare queſte compoſte di Liguſtro, ed allora ſi averebbe due incomodi di meno, l'uno per riguardo all'*uggia* che dà all'altre piante, e l'altro per garantirſi dalle vertigini che ſuol cagionare a quelli, che ſpaſſeggiano per qualche tempo ove ſono ſimili piantazioni.

γ Le verghe di Liguſtro vengono impiegate a fare ancor qui delle gabbie, o coſe ſimili.

1 Syringa (vulgaris) foliis ovato cordatis.

α Syringa cœrulea *Bauh. pin.* 398.

Queſta pianta è molto abbondante non ſolo nei Giardini, ma ancora per i Campi, e Vigne, e le Coſte del Canale sfoggiano allorchè è in fiore.

β Lilàk, vien detta dai Turchi.

γ Πασχαλία dai Greci, per fiorire appunto verſo la Paſqua, il che ſi dà quando la Paſqua è alta, oppure quando la ſtagione è avanzata.

δ Per varietà oltre queſta che porta il

fiore ceruleo, vi è anche quello che porta il fiore bianco, o sia *Lilac flore albo*. Tournef.

2. Syringa (*persica*) foliis lanceolatis.

β Syringa (Laciniata) foliis lanceolatis integris dissectisque. Hort. Cliff. 6.

Questa pianta, che dai Persiani *Agèm Lilàk* vien chiamata, quì in Costantinopoli s' intende il *Polygonum Orientale*, e siccome quest' altra specie di *Syringa* vien coltivata nei giardini Franchi, dai Turchi vien chiamata *Frénk-Lilàk* per distinguerla dalla propria.

CLASSIS III.

TRIANDRIA MONOGINIA

1. Crocus officinalis autumnalis. fol. angustioribus margine revolutis.

α Crocus Sativus *Baub. pin.* 65.

β Lo Zafferano l' ho osservato in varj orti, o giardini, e fiorito nell' autunno. A S. Dimitri un certo Speziale di Pera ne fa annualmente una non indifferente piantata per uso della sua Spezieria.

γ *Zafràn* vien detto dai Turchi; il nome è *arabo*, e viene chiamato egualmente così ancora in Alessandria.

3. Iris (*germanica*) corollis barbatis, caule foliis longiore multiflore, floribus inferioribus pedunculatis.

α *Benèfiè* in Turco.

β Iris vulgaris germanica S. Sylvestris. *Baub. pin* 30

Questa specie d' Iride l'ho osservata in qualche Giardino Franco di Pera, e in qualche Orto appartenente alle Moschee, e specialmente in quello annesso a quella di *Sultàn Acbmet* sull' *At-meidàn*, o Ippodromo antico.

γ La radica di questa pianta serve per le Spezierie, ma si porta di fuori, ed è la nostra, ma credo che gli Speziali si servino della prima, quando non possono avere la seconda.

CLASSIS IV.

TETRANDRIA MONOGYNIA.

17. Scabiosa (atropurpurea) corollulis quinquefidis, foliis dissectis receptaculis florum subulatis.

α Scabiosa peregrina rubra, capite oblongo. *Baub. pin.* 170.

La Vedovina è coltivata molto, e non ho osservata se non questa specie, la quale viene molto bene, e seguita a portare i suoi fiori per tutto il mese di Novembre; varia molto nei colori, ed ora di nero purpureo, mischio con bianco, e rossiccio, o vinato.

γ Minè-Ciccégbì in Turco.

CLASSIS V.

PENTANDRIA MONOGYNIA.

1. Primula (*veris*) foliis dentatis rugosis.
   α Questa pianta viene molto coltivata, e diverse sono le varietà mentre ve ne sono delle Gialle, delle Bianche, delle Blù, e delle variegate.
   β *Sicciàn-Culàghì*, cioè *Orecchie di Topo* vien chiamata, è Fiore di Primavera, e di Estate, e si porta a vendere al Mercato con tutta la pianta. Lo chiamano anche *Ciobà-Ciccéghì*, cioè Fiore di Papiro, ma non si sa poi perchè.
3. Primula (*Auricula*) foliis serratis glabris.
   α Sanicula alpina lutea. *Baub. pin.* 242.
   β Quello poi, che dalla maggior parte dei Bottanici vien chiamato *Orecchio d' Orso*, dai Turchi vien detto *Orecchio di Lepre*, cioè *Tausciàn-Kulàghì*.
1. Cyclamen (Europæum) corolla retroflexa.
   α Questa è una pianta molto coltivata nei giardini turchi a tal segno, che ne hanno degli spartimenti interi, che essendo in fiore fa un bel vedere; i Turchi chiamano questo Fiore *Muhur-Meriem*, cioè il Profumo di Maria.
   β Per varietà vi è quella con fiore bianco, ed altra con fiore purpureo, motivo per cui i Fierai di Costanti-

nopoli vendono un tal fiore nel mese di Marzo per mazzetti di viole mammole, chiamandoli *Kirmisì - Menekgiè*, cioè viole mammole purpuree, o rosse. Dai Turchi vien chiamata Cipolla di Porco, *Domùs - Sogànì*; da noi *Pane Porcino*.

8. Convolvulus (Nil) foliis cordatis trilobis, corollis semi quinquefidis, pedunculis petiolo brevioribus.

9. Convolvulus (purpureus) foliis cordatis indivisis, fructibus cernuis, pedicellis incrassatis.

α Queste due specie di *Campanelle* sono coltivate nei giardini turchi; è Fiore della Campana vien da loro chiamata *Ciàn-Ciecèghì*.

1. Lonicera (Caprifolium) floribus verticillatis terminalibus sessilibus, foliis summis connato perfoliatis.

α Periclymenum perfoliatum. *Bauh. pin.* 302.

β Benchè questa specie di Caprifoglio sia abbondante lungo il Canale, contuttociò alcuni l' hanno trasportata nei loro giardini per dare vaghezza, ed il di cui fiore molto piace per la fragranza che tiene.

Αγιοκλέμα vien detto in greco, cioè *Clima Santo*.

3. Lonicera (Sempervirens) verticellis assihillis terminalibus, fol. summis connato perfoliatis.

α Questa si osserva in qualche giardino

Franco, e naturalmente è stata trasportata dalla Cristianità.

1. Mirabilis (*Jalapa*) floribus congestis terminalibus erectis.

α Solanum mexicanum, flore magno, *Bauh. pin.* 168.

Il Gelsomino da noi detto di *Bella Notte*, e dai Turchi Bellezza della Notte (*Ghigé-Sefà*) viene molto coltivato; è un fiore d'Estate, e dura per tutto il mese d'Ottobre, ed i giardini ne sono pieni; si coltiva nei vasi, e così si porta a vendere. Questi popoli ne formano degli orti pensili finestrali, mentre li collocano fuori delle loro finestre; varia poi nei suoi fiori, ora bianchi, ora violetti, ora rossi, ora mischiati.

β Datura (*Tatula*) pericarpiis spinosis erectis ovatis, foliis cordatis glabris delitatis.

1. Stramonium mapis purpureum. *Rai. hist.* 748.

Questa pianta detta in turco la Tromba Persiana, *Agièm-Zurnàsì*, vien coltivata nel Serraglio del Gran Signore e in altri giardini turchi, la quale per altro non ho veduta, ma qui la descrivo non solo in virtù del nome turco, ma ancora per asserzione del Sig. Inviato di Napoli, Conte di Ludolf Personaggio di grandi cognizioni, ed esperienze per le cose anche di Costantinopoli.

4. Nicotiana (Rustica) fol. petiolatis ovatis integerrimis flor. obtusis.

α Burnù-otì (*Erba da naso*) vien detta in turco, non se ne pianta in quantità, piuttosto vien praticato ciò dagli Ortolani, che dai Giardinieri.

Solanum (*Diphyllum*) caule inermi fruticoso, foliis gemmis, altero minore, floribus cymosis.

α Questa pianta è molto coltivata nei Giardini Turchi, e in quelli degli Europei, e credo anzi che da questi ultimi sia stata introdotta.

Lycium (*barbarum*) foliis lanceolatis crassiusculis, calycibus bifidis.

α Pianta che si trova verso *Beksci-tasci*, e da alcuni messa nei giardini. Io l'osservai a S. Dimitri sopra Pera.

Evonymus (*europaeus*) floribus plerisque quadrifidis, fol. sessilibus.

α Evonymus vulgaris, granis rubentibus. *Baub. pin.* 428.

β *Sciapka-otì*, Erba del Cappello vien chiamata questa pianta, la quale viene arborea lungo il Canale. Nel giardino poi del Sig. Ambasciatore d'Inghilterra a Pera Cavaliere D' Ainslie se ne osserva un grosso pedale.

Hedera (*quinquefolia*) foliis quinatis ovatis serratis.—

α *Frénk-Sarmascèk*, cioè *Ellera dei Franchi*.

Questa pianta fu introdotta dai Franchi, e credo dagli Inglesi; Si è

bene moltiplicata, e a tal segno, che si ritrova in molti giardini Turchi, e specialmente a *Baltà-Limàn*, *Tarapia*, e *Bujúk-derè*. Vien chiamata anche *Ellera del nuovo mondo*, cioè dell'America, per essere una pianta del Canadà.

Celosia (*cristata*) foliis lanceolato-ovatis recurvis subundatis, pedunculis angulatis, spicis oblongis cristatis.
Sorbùg-Cicceghì. Il Fiore del pennacchio. Σταθόρι in greco.

Celosia (*coccinea*) foliis ovatis, strictis inauriculatis, caule sulcato, spicis multiplicibus cristatis.

Nerium (*Oleander*) foliis lineari-lanceolatis ternis, coroll. coronatis.

α Nerium floribus rubescentibus. *Baub. pin.* 464.

β *Zacchìm*, corrottamente *Zaccùn*.

γ L'Oleandro viene quì con fiore rosso, e fiore bianco. E' una pianta molto coltivata, e i Giardinieri poi hanno l'artifizio di farlo venire con fiore mostruoso, o doppio, e riducono le piante ad alberetti, e a fantoccio che distribuiscono in varj angoli, o parti dei Giardini per dare qualche bellezza ai medesimi.

D I G Y N I A.

Chenopodium (Scoparia) foliis li-

neari--lanceolatis planis integerrimis.

α Linaria Scoparia *Baub. pin.* 212.

Jér--Servì, Cipresso terrestre.

I Turchi si compiacciono molto di questa pianta; vien coltivata nei Vasi, e in tempo d'Estate la tengono avanti le botteghe per vaghezza, vien alta, e per la similitudine che tiene di un Cipresso, i Turchi la chiamano il *Cipresso della terra*, cioè il *basso Cipresso*.

Gomphrena (*globosa*) caule erecto, foliis ovato--lanceolatis, capitulis solitariis, pedunculis diphyllis.

α Questa pianta non manca nei giardini turchi, e per varietà si osserva quella a fiore bianco.

Ulmus (*Campestris*) foliis duplicato-serratis; basi inæqualibus.

α Ulmus campestris & Theophrasti. *Bauh. pin.* 246.

β *Karà--Agàg*, *Albero nero*.

γ L'Olmo non manca di esser piantato. Nel Serraglio ve ne sono dei grossi alberi, e di bel fusto.

Anethum (*graveolens*) fructibus compressis.

α Anethum hortense. *Bauh. pin.* 147.

β L'Aneto è una pianta seminata nei giardini per il suo odore; dai Giardinieri è chiamata abusivamente *Anison*, che in turco significa *l' Anice*, (Pimpinella anisum) ma il suo vero termine è *Darmàk--otì*.

Viburnum (roseum) foliis lobatis, petiolis glandulosis.

β Sambucus aquatica, flore globoso pleno. *Bauh. pin.* 456.

α Καρ-τοπù (*Ballone di neve*).

β Questa pianta è spontanea nelle vicinanze di Costantinopoli; fiorisce nel mese di Maggio; il fiore si porta a vendere, e serve per ornare le porte, e le finestre delle Case Orientali nel loro Πρωτομαΐα, o sia il primo di Maggio.

Sambucus (*racemosus*) racemis compositis ovatis arboreo.

α Sambucus racemosa, caule nigra. *Bauh. pin.* 456.

Mursver-Agág. Il Sambuco.

Questa pianta non ostante che sia abbondante lungo le Coste, si trova trasportata nei Giardini, e si osserva arborea, e molto grande.

Tamarix (gallica) floribus pentandris.

α Tamarix altera, folio tenuiore, S. gallica. *Bauh. pin.* 485.

Questa pianta l' ho osservata in un orto di *Ortà-kioi*, lungo il Canale.

CLASSIS VI.

HEXANDRIA MONOGYNIA.

Narcisus (*Poeticus*) Spatha uniflora, nectario rotato brevissimo scarioso crenulato.

α Narcisus albus, circulo purpureo. *Bauh. pin.* 48.

Zerén in turco. Vi è quello con fiore mostruoso, o doppio, e si chiama *Catimèr-Zerùn*.

Questo Fiore è molto amato; si fa nascere nelle Case, con mettere nelle Boccette con acqua le Cipolle, e i Bulbi; si osserva in Costantinopoli nel mese di Dicembre, e seguita in Gennajo, ed un solo si arriva a vendere dai 5. insino a 12. parà.

Narcissus (*Zazzetta*) spatha multiflora, nectario campanulato truncato breviore petalis foliis planis.

α *Fulia;* e quello doppio vien detto *Catìméc-Fulia*.

γ Pure questa vien molto coltivata, e stimata. E' fiore d' inverno, e si vende con egual reputazione del primo.

Narcisus (Tonquilla) Spatha multiflora nectario hemisphærico crenato, breviore petalis, foliis semiteretibus.

α Narcisus pincifolius Luteus minor. *Bauh. pin.* 51.

Fulia

Fulià, vien chiamata egualmente quest' altra specie di Narcissus.

La coltura di questi fiori è molto grande in Costantinopoli. Tanto gli Uomini, che le Donne molto li amano. I Turchi poi non mancano di farne dei regali, e questi sono frequenti nel Serraglio, e i Signori grandi ne regalano pure in diverse occasioni i Ministri Esteri, mettendoli in tante boccettine di vetro dorate, e argentate, e così accomodate sopra dei vassoi di legno e in tal guisa gli presentano.

Lilium (*candidum*) foliis sparsis, corollis campanulatis, intus glabris.

a Lilium album, flore erecto, vulgare. *Bauh. pin.* 37.

Zambak. E' il Gillio, il quale viene molto coltivato, ed è una pianta di Estate, e d' Autunno.

Lilium (*calcedonicum*) foliis sparsis lanceolatis, floribus reflexis, corollis revolutis.

a Lilium bysantinum miniatum. *Bauh. pin.* 78.

Kan Zambàk; cioè, Gillio del Sangue, ve n'è un altro, che porta il fiore giallo; e vien detto *Sarì Zambàk*.

Fritillaria (Imperialis) racemo comoso infernè nudo, foliis integerrimis.

a Lilium *a*s. Corona imperialis: genus. *Bauh. pin.* 79.

β Tuì Sciahì. Parola Persiana che signi-

fica egualmente Corona Imperiale. Per l'istoria di questa pianta, vedi *Clusio hist.* 1. *pag.* 127. *e* 128.

γ Io l'ho veduta coltivata in un Giardino di un Saràf Armeno a Kadì-Kiol, o sia a Calcedonia.

Fritillaria (persica) racemo nudiusculo, foliis obliquis.

α Lilium Susianum. *Clus. hist.* 1. *p.* 130.

β *Sultàn-Zambàk*. Il Giglio del Sultano, o Imperiale.

γ Ancora non mi si è presentata l'occasione di poterlo vedere in qualche giadino Turco.

Tulipa (*Gesneriana*) flore erecto, foliis ovato-lanceolatis.

α Tulipa Turcarum. *Cord. hist.* 213.

β *Lalè* in Turco; da noi Tulipano.

γ Ecco quì il fiore cotanto amato dai Turchi, i quali non mancano di coltivarlo con grande attenzione, ed in quantità, ed i quali vengono stimati piu di quelli di Olanda, e questo è di regola d'amare meglio le cose proprie, che quelle forestiere.

Era pervenuto in sì grande stima, e reputazione un tal fiore, che diversi Sultani non hanno mancato di far venire anche molte Cipolle d'Olanda per vederne le varietà, alle quali per differenza di colore, o di accidenti, e scherzi della natura si èra posto un nome, che correlazione aveva con le prime Cariche della

Corte Ottomana, a tal segno, che fu ordinato che si facesse un Catalogo in Turco di tutti i nomi dei Tulipani.

Ciò fu sotto Sultan *Achmet*, il quale amava molto questo fiore, e sotto il quale i Grandi della Corte, e i Signori Turchi per dare nei genio, e per entrare nel favore del Sovrano, si sforzavano a coltivare in quantità, e a farne venire dei più belli, e delle nuove varietà, che poi in un dato giorno dell'anno li presentavano al Sultano, e si faceva ciò con grande apparato, e cerimonialmente, ed una tal festa si chiamava *Ziáfet-Lalési*, cioè il *Convivio del Tulipano*.

Ibrahim Basciá *Gran Visir* aveva una grande passione per tal Fiore, e oltre i diversi colori non aveva mai veduto uno, che fosse *Blù*; gli venne lo schiribizzo in testa per farlo produrre tale: consultò diversi loro Chimici, e fu concluso, che nel Bulbo del Tulipano si mettessero dei Fiori di *Syringa cærulea*; fu ciò eseguito, ma l'intento restò senz' alcun effetto.

Altro divertimento poi si pigliavano con questo fiore, cioè, che allorchè nei Giardini si vedevano fioriti, allora praticavano di mettere dei lampioncini accesi di notte tempo, fra i quadri del Giardino, e fra i Fio-

ri, con dei Rusignuoli bene ammaestrati a contare, il che si chiamava *Cieragàn*, cioè *Illuminazione*, e così provavano un divertimento vago, e piacevole.

Il fasto, poi e la pompa di tal Fiore fu mantenuto anche sotto Sultan Mahomud, e sotto Sultan Mustafà, ma dopo la di lui morte si dileguò; ed ora non è se non in quel pregio, e in quella stima, e amore, che tutti hanno per un tal fiore.

Scilla (amœna) floribus lateralibus alternis subnutantibus.

α Hyacinthus Stellaris cœruleus amœnus. *Bauh. pin.* 46.

β *Jabàn-Sumbùl*, Giacinto Salvatico.

Questa è una pianta silvestre, vien coltivata in qualche giardino, e si vende pubblicamente.

Convallaria (*majalis*) Scapo nudo.

α Lilium convallium album. *Baub pin.* 304.

β *Ingiè-Cicceghì*. Fiore della perla.

γ Il Mughetto chiamato dai Turchi *Fiore della perla*, è una pianta stata trasportata dalla Valacchia, ove vi è indigena, e coltivata nei giardini Turchi, e in passato era molto rara; forse gli *Ospadari* di quella Provincia devono essere stati i primi a introdurvela.

Polianthes *tuberosa*.

α Hyacinthus indicus, tuberosa radice. *Clus. hist.* 1. *p.* 176.

β Tab?r in Turco.

Il *Tuberoso* è un fiore molto stimato non ostante il suo odore troppo vivo; è autunnale nei giardini, ed un solo fiore si vende con gran reputazione.

Hyacinthii *varii*.

Sumbùl è il Giacinto in turco.

Estesa è pure la coltura di questo fiore, e molte sono le varietà dei medesimi, o sia tanto per i doppj, quanto per li scempj.

Sarì Sumbùl. Giacinto giallo.

Beyàs-Sumbùl. Giacinto bianco.

Mavì-Sumbùl. Giacinto Celeste.

Catìmèr-Sumbùl. Giacinto doppio.

Hyacinthus (*muscari*) corollis ovatis omnibus æqualibus.

α Hyacinthus racemosus moschatus. *Baub. pin.* 43.

β Muskiurùmì, in turco.

γ Questo è un fiore, o pianta originaria della Romelia, e della Tracia, siccome anche lo significa il nome turco, che è il *Musco della Romelia*. In Costantinopoli si coltiva in quantità, viene giallo, ha un bell' odore, e si osserva nel mese di Febbrajo.

1. Berberis (*vulgaris*) pedunculis racemosis.

α Berberis Dumetorum. *Baub. pin.* 454.

Berberì in turco.

Questa è una pianta stata portata

dalle parti di Varna, ove è abbondantissima, e introdotta in qualche giardino. Io l'ho osservata in Tarapìa, e in Pera; viene arborea, ed è vaga, quando è in fiore. Il suo frutto da qualche Europeo vien impiegato per comporre una Salsa per la Tavola, e gli Speziali per farne una Conserva.

DIGYNIA.

1. Oriza Sativa. *Baub. pin.* 24.
α *Piring*.
Questa pianta, cioè il Riso vien coltivato nei Vasi dai Giardinieri, ed i Turchi hanno un sommo piacere di vederlo; credo, per esser la base del loro *pilaù*; porta il frutto a sua maturità, e perfezione.

CLASSIS VII.

HEPTANDRIA MONOGYNIA.

Aesculus (*Hippo-Castanum*) floribus heptandris.
α Castanea folio multifido. *Baub. pag.*419.
β. *At-Kiestànè*, Castagna del Cavallo, o Cavallina, siccome in Italiano.
γ Questo è un albero non indigeno di Costantinopoli, ma stato trasportato dalle parti dell'Asia, si osserva quasi per ogni Giardino; vien bello, al-

to, e di grosso fusto. E' amato per la sua ombra, e per il suo fiore. Del frutto non se ne fa alcun uso.

CLASSIS VIII.

OCTANDRIA MONOGYNIA.

Lawsonia (inermis) ramis inermibus.

α Ligustrum Ægyptiacum latifolium. *Bauh. pin.* 476.

β *Hennà-Cicceghì*.

Nessuno puole immaginarsi quanto grande sia il consumo della polvere dell' *Hennà* in Costantinopoli, la quale si tira in abbondanza dall' Egitto; con tutto questo non si è pensato mai d' introdurre una tal pianta, e non l' ho mai veduta piantata in alcun Giardino. Bensì è stata in più tempi portata da qualche abitante dell' Isola di Cipro, e fra quei pochi una è stata la Signora Crutta, la quale ha avuto per qualche anno una tal pianta in Pera, ma presto le morì. Al mio caro Cugino Sig. Mariti, che portò il seme di Cipro, fiorì pure in Firenze.

TRIGYNIA.

Poligonum (*Orientale*) floribus heptandris digynis, foliis ovatis, caule erecto, stipulis hirtis hypocrateriformibus.

α Persicaria Orientalis, Nicotianæ folio, calyce florum purpureo. *Tournef. cor.* 38.

β *Agièm Lilàk.*

Questa pianta originaria dell' Asia, si coltiva molto nei Giardini di Costantinopoli, e lungo il Canale, e fiorisce nel mese di Agosto.

Cardiospermum (Halicacabum) foliis lævibus.

α Pisum vesicarium, fructu nigro alba macula notato. *Bauh. pin.* 743.

β *Fenèr Ciccégbì*, Il fiore del Lampione.

CLASSIS IX.

ENNEANDRIA MONOGYNIA.

Laurus (*nobilis*) foliis venosis lanceolatis perennantibus, floribns quadrifidis dioicis.

α Laurus vulgaris. *Bauh. pin.* 460.

β *Dafnè*. I Turchi si sono serviti del nome greco.

Questa pianta non è troppo comune come nell' Italia. In Scutari se ne ritrova più, che dalla Parte d' Europa. Peraltro in varj Giardini si osservano degli Allori molto belli, e alti.

CLASSIS X.

DECANDRIA MONOGYNIA.

Cercis (*Siliquastrum*) foliis cordato-orbiculatis glabris.

α Siliqua Sylvestris rotundifolia. *Baub. pin.* 402.

β *Ergavàn*.

Questo è un Albero molto abbondante lungo le Coste del Canale, fiorisce nel mese d'Aprile; è vago per la disposizione dei suoi fiori, ed il quale si ritrova piantato anche per i Giardini.

Ruta (*graveolens*) foliis decompositis, petalis laceris, floribus lateralibus quadrifidis.

α Ruta hortensis altera. *Baub. pin.* 336.

β *Sedèf*, in turco, πηγαν in greco.

La Ruta non manca in tutti gli Orti, e Giardini. E' pianta molto amata.

Melia (*Azedarach*) foliis bipinnatis.

α Arbor fraxini folio, flore cœruleo. *Baub. pin.* 415.

β *Tespìb*, in turco.

Quest'albero viene di grosso fusto, ed è stato piantato in diverse parti lungo il Canale, ed è abbondante per le Corti dei Signori Turchi, e per i Giardini. Vien chiamato *Tespìb*, per comporsi dei Nocciuoli, che produce il suo frutto, il *Tespìb* dei Tur-

chi, ch'è composto ordinariamente di 99. *Officuli*, che contengono tanti attribuiti dell'Ente Supremo, il che credo, essere in seguito servito di composizione al Rosario Domenicano.

DIGYNIA.

Dianthus (armeria) floribus aggregatis fasciculatis squamis calycinis lanceolatis villosis tubum æquantibus.

α Caryophyllus barbatus sylvestris. *Baub. pin.* 208.

β *Inglis-Karenfil*. Garofalo Inglese.

Ecco un Fiore stato introdotto dagli Europei Inglesi, siccome lo prova il nome turco. Viene coltivato molto, ed è per tutti i giardini.

Dianthus [*Caryophyllus*] floribus solitariis, squamis calycinis subovatis brevissimis, corollis crenatis.

α *Karenfil* in turco.

β Questa è una pianta molto coltivata, ed il suo fiore è appresso i Turchi in grande stima; ne vengono coltivati dei vaghi, e di diverso colore, e si vendono con reputazione.

PENTAGYNIA.

Lychnis (*Chalcedonica*) floribus fasciculatis fastigatis.

α Flos Constantinopolitanus. *Dod.pempt*.178

β *Husnù-Jusùf*. Il *Bello Giuseppe*, o la beltà di Giuseppe.

Questo è quel fiore detto dai Francesi la *Fleur d'Ecarlatte*, proprio di Calcedonia; il quale viene coltivato in tutti i giardini, fiorendo nel mese di Giugno.

DECAGYNIA.

Phytolacca (*Decandra*) floribus decandris decagynis.

« *Bojà atì*; l'Erba del Color.

Questa pianta è comune per le Vigne di Costantinopoli, ed è anche nei Giardini. E' detta pianta di colore, perchè la bacca viene adoprata per tingere di rosso diverse specie di Confetture, che fanno gli *Sciekiérgì*, o Confortinai Turchi a Costantinopoli.

CLASSIS XI.

DODECANDRIA TRIGYNIA.

Reseda (*Odorata*) foliis integris trilobisque, calycibus florem æquantibus.

« Non è molto, che si è principiato ad introdurre la coltura di questa Pianta; qualche Europeo la tiene in Pera, e naturalmente gli altri Orientali n'estenderanno la coltura. Fiorisce tutto l'anno, e specialmente nell'Inverno.

Euphorbia (*lathyris*) umbella quadrifida; dichotoma, foliis oppositis integerrimis.

α Lathyris major. *Bauh. pin.* 293.

β *Habbus-Selatìn*; nome Arabo. La Pillola dei Sultani.

Euphorbia (*Apios*) umbella quinquefida bifida, involucellis obcordatis

α Tithymalus tuberosa pyriformi radice. *Bauh. pin.* 292.

Questa pianta è stata coltivata per il passato in Costantinopoli, ma ora non l' avendo ancora veduta, non posso assicurarmi, se si seguiti a coltivarla.

CLASSIS XII.

ICOSANDRIA-MONOGYNIA.

1. Cactus (*Ficus Indica*) articulato prolifer articulis ovato-oblongis spinis setaceis.

Questa pianta l' ho veduta coltivata in un Giardino di un Saràf Armeno, a Kadì-kiòi.

Myrtus (*communis*) floribus solitariis, involucro diphyllo.

α Myrtus (italica γ) foliis ovato lanceolariis acutis, ramis rectioribus *Mill. dict.*

β. *Mersyn-agâgì*, I Turchi pare che l' abbino preso dal nome greco μυρσυμές.

γ Questa pianta non manca nei giardini, ma non è tanto comune.

Vi è pure un' altra specie, che porta la bacca più grossa, bianca, e dolce, ed è edule.

Myrtus tarentina, foliis ovatis, baccis rotundioribus. *Mill. dict.*

PENTAGYNIA.

1. Mesembryanthemum (*Crystallinum*) foliis alternis ovatis papulosis undulatis.

α *Bùz cicceghì*. Il Fiore del ghiaccio.

β. Non mancasi di coltivare questa pianta.

POLYGYNIA.

Rosæ *variæ*.

α *Ghiùl* in turco, τριανδραφυλια in greco, *Trenta Foglie*.

β. *Sciakaìk-Ghiùl*. Queste sono le rose piene, così dette perchè i Turchi le assomigliano al Fiore della Peonia detto *Sciakaik Otì*.

Il Rosajo [*Ghiùlìk*] è molto coltivato, ed il suo fiore gode la preferenza su tutti gli altri. Sono abbondanti nei Giardini, e vengono tenuti a fantoccio; ve ne sono delle rosse, delle incarnate, bianche, e gialle, e vi è la rosa Damaschina. Si vende il fiore con reputazione, e ne vien fatta un' acqua, ed un'Essenza.

Rosa gallica.
Rosa ephemera.

CLASSIS XIII.

POLYANDRIA MONOGYNIA.

Tilia (*Americana*) floribus nectaris instructis. *Kalm.*

Oglúmùr in turco, ὀφλαμυρι in greco. Il Tiglio è molto abbondante lungo le Coste del Canale, e specialmente a *Cibuklì*, Villaggio sul Canale dalla parte d'Asia; viene alto, e di grosso fusto. Non manca nei Cortili dei Signori Grandi, e nei loro Giardini, ed è, quando si ritrova in fiore, molto grato per la fragranza del medesimo. Del fiore si usa farne dagli Armeni una specie di Dolce, o Conserva, *Oglamùr Tutlì*, che si usa presentare in tempo di visite. Dagli Europei si suol bevere a guisa di Thè, Serve per uso anche delle Spezierie. Il suo legno è buono a diversi lavori; e della sua reticola se ne fanno delle Corde, e Reti per pescare, che sono molto forti.

Fra la diversità dei Tigli si trova anche

Tilia (*europaea*) floribus nectario destitutis.

DIGYNIA.

Pæonia (*officinalis*) foliolis oblongis.

α Pæonia folio nigricante ſplendido, quæ mas *Bauh. pin.* 323.

β. *Sciakaìk otì* in turco.

Queſta pianta è aſſai coltivata, ed il ſuo fiore ſi vende con reputazione. La ſua radica ſerve per le officine, ſiccome il fiore iſteſſo. Il Cluſio deſcrive queſta pianta, che gli nacque dai ſemi traſmeſſigli da Coſtantinopoli. Vedi *Stirp. Pann.hiſt. cap. LVI.*

TRIGYNIA.

Delphinium (*Ajacis*) nectariis monophyllis, caule ſimplici.

α Conſolida regalis flore majore, & multiplici. *Bauh. pin.* 142.

β. *Sarái-Ciccreghì*. Fiore del Serraglio.

Di varj colori, e varietà viene ancora queſta pianta, che è molto coltivata.

PENTAGYNIA.

Aquilegia (*vulgaris*) nectariis incurvis.

α Aquilegia hortenſis ſimplex. *Bauh. pin.* 144.

β. *Haſſekì-Kiopeſsì*, cioè il Pandente di

Hassekì. Sono questi una specie di Sbirri Turchi.

Pure questa viene molto coltivata, con fiori scempi, e doppi, e di diversi colori.

POLYGYNIA.

Anemone (*Coronaria*) foliis radicalibus ternato decompositis, involucro foliofo.

α *Kudufs* in Turco, cioè Bellezza.

β. Anemone tenuifolia, simplici flore *Baub. pin.* 172.

γ *Dujùn Ciccegbì*, il Fiore delle nozze.

Oltre questa specie, ve ne sono molte varietà, che si coltivano in gran copia.

Clematis (*Flammula*) foliis inferioribus pinnatis scandentibus laciniatis, summis simplicibus integerrimis lanceolatis.

α Clematitis, s. Flammula repens *Baub. pin.* 300.

β *Fúl Babàr*; il Gelsomino di Primavera.

Questa Pianta si ritrova in diversi Giardini tanto di Pera, che in quelli di Tarapia, Bujúkdarè lungo il Canale, e serve per fare dei *Berceaux*, o delle Cerchiate.

CLASSIS XIV.

DIYNAMIA GYMNOSPERMIA.

1. Teucrium (*Marum*) foliis integerrimis ovatis subtus tomentosis utr.mque acutis, racemis secundis, calycibus villosis.

α Marum Cortusi. *Bauh. hist.* 3. *p.* 242.

β *Mèmirân-otì*.

Si coltiva pure questa Pianta in diversi Giardini, per la sua virtù cefalica.

Satureja (*græca*) pedunculis subtrifloris lateralibus, involucellis calyce brevioribus.

α *Hetrisciáhì*, in Turco.

Questa pianta stata trasportata dalle Isole dell' Arcipelago, gode un distinto nome per il suo grato odore, che tiene, e per essere una cosa istessa della Quint' essenza di rose, che si fa al Cairo, e che si chiama *Hetrisciáhì*; Si coltiva in diversi Giardini, ed io l' ho osservata a Tarapia, e a S. Demitri.

Lavandula (*Spica*) foliis lanceolatis integerrimis, spicis nudis.

α. Lavandula angustifolia. *Bauh. pin* 216.

β. *Husamì* in turco.

Si coltiva molto questa pianta.

Lavandula (*Stoecas*) foliis lanceolato-linearibus, spica comosa.

α Stoechas purpurea. *Baub. pin.* 216.

β. *Carà basce*, cioè Testa nera; μαυροκεφαλο in greco; che suona l'istesso.

γ Questa pianta si osserva verso Scutari, spontanea, e verso alle parti del Canale. Contuttociò si ritrova nei Giardini; si vende secca pubblicamente, e le Donne se ne servono nei Bagni, lavandosi il corpo con l'acqua fatta bollire insieme con la suddetta Pianta.

Origanum (*Dictamnus*) foliis inferioribus tomentosis, spicis nutantibus.

α Dictamnus creticus. *Baub. pin.* 222.

β. *Ghirìg-otì*, Erba di Candia; ovvero *Manghìr-otì*, Erba del Gettone, per la forma rotonda della foglia, rappresentante tali monete.

Questa pianta è poco coltivata, ed è stata trasportata dall' Isola di Candia, siccome si rileva dal nome con cui vien chiamata in turco, e di dove è propria, come a tutti è noto.

Thymus (*Serpyllum*) floribus capitatis, caulibus decumbentibus, foliis planis obtusis basi ciliatis.

α Serpyllum vulgare minus. *Baub. pin.* 220

β *Chieklìk* in turco.

Melissa (*officinalis*) racemis axillaribus verticillatis, pedicellis simplicibus.

α Melissa hortensis. *Baub. pin.* 229.

β. *Oghul-otì*. L' Erba del Figlio, in turco.

Questa pianta è spontanea, e ab-

bondante per il Canale, viene seminata, e piantata nei giardini.

L' Acqua di Melissa è un articolo di Commercio, ed è buono per i Veneziani, giacchè gli Orientali ne fanno grand' uso in ogni piccolo incomodo, che si trovino.

ANGIOSPERMIA.

Antirrhinum (*Linaria*) foliis lanceolato-linearibus confertis, caule erecto, spicis terminalibus sessilibus, floribus imbricatis.

α. Linaria vulgaris lutea, flore majore. *Baub. pin.* 212.

β. *H unghiàr-Bejendì*, cioè E' piaciuto all' Imperatore.

Questa pianta, ch' è estiva, si coltiva nei Giardini di Costantinopoli, e credo essere stata portata dalla Valacchia, ove nasce spontanea, e in abbondanza.

Vitex (*Agnus castus*) foliis digitatis serratis, spicis verticillatis.

α. Vitex foliis angustioribus cannabis modo dispositis.

β. *Aìt-Agágì* in turco. Αλυγαριά in greco.

Questa pianta è stata portata dalle Isole dell' Arcipelago, e introdotta nei Giardini di Costantinopoli; si osserva arborea in alcuni di Tarapia, e di Bujukdérè;

Le Ragazze Greche, ed Europee ancora di queste parti se ne servono per una vaga superst zione, ponendone una Ciocca sotto il Capezzale nel tempo, che vanno a letto, affine di ritrovarsi pudiche, o caste trovando un bel giovine per isposo.

CLASSIS XV.

TETRADYNAMIA SILICULOSA.

Iberis [*umbellata*] herbacea, foliis lanceolatis acuminatis, inferioribus serratis, superioribus integerrimis.

α Thlaspi umbellatum creticum, iberidis folio. *Baub. pin.* 106.

β. *Jenì Dugnià*; Del nuovo mondo, cioè d' America.

γ Si coltiva molto questa pianta, e fiorisce nell' Estate, e seguita per tutto Ottóbre.

TEDRADYNAMIA SILIQUOSA.

Cheiranthus (*Cheiri*) foliis lanceolatis acutis glabris, ramis angulatis.

α. Leucojum Luteum vulgare. *Baub. pin.* 202.

β. *Scieb-buì* in turco, Odore di notte.

Diverse sono le varietà dei Violi

acciocchi per i loro colori, e per la loro mostruosità, o doppiezza.

CLASSIS XVI.

MONADELPHIA DECANDRIA.

Geranium [*macrorrhizum*] pedunculis bifloris, calycibus inflatis pistillo longissimo.

α. Geranium batrachoides odoratum *Baub. pin.* 318.

β. *Aìn-Sefà*, cioè Bellezza o Gioja dell' occhio; è araba l' espressione.

Questa pianta stata trasportata da qualche parte dell' Asia minore si coltiva dai Turchi. Fiorisce nel mese di Maggio. Io l' ho osservata in un Orto del *Medresè* del nuovo *Giamì* di Galata.

POLYANDRIA.

Alcea (*rosea*) foliis sinuato-angulosis.

α. Malva rosea, folio subrotundo *Baub. pin.* 315.

β. *Ghiùl-Fatimè*. Rosa di Fatima.

Si coltiva molto questa pianta, la quale viene di diversi colori, e mostruosità, o sia con fiore doppio.

Hibiscus (*Syriacus*) foliis tripartitis, calycibus inflatis.

α. Alcea arborescens Syriaca. *Banh. pin.* 316.

β. *Catèm-Agag* in turco.

Questa pianta viene arborea, e non manca d'essere abbondante, anzi in diversi Giardini se ne servono per Siepe, ed ornamento intorno ai viali.

Una porta i Fiori bianchi, ed altra violetti.

La prima differisce in questo, che Calyx exterior 6 8 fidus.

Fiorisce una tal pianta per tutta l'estate.

CLASSIS XVII.

DIADELPHIA DECANDRIA,

Spartium (*junceum*) ramis oppositis teretibus apice floriferis foliis lanceolatis.

α. Genista juncea *Bauh. hist.* 1. *p.* 395

β. *Catìr tirnàghì*, Unghia del mulo, in turco.

γ. Σπαρτιο, in greco.

La Ginestra è molto abbondante lungo le Coste, ed è spontanea.

Il suo fiore è amato dagli Orientali, motivo per cui si osserva la pianta anche nei loro giardini, che per la coltura datale, viene arborea, ed altri ne formano dei fantocci per ornare i Giardini.

Phaseolus (*coccineus*) volubilis, floribus racemosis geminis bracteis calyce brevioribus, leguminibus pendulis.

α. Phaseolus indicus flore coccineo s. puniceo. *Monf. hist. 2. p. 69.*

Questa varietà di Fagiuolo vien molto coltivata per ornare i giardini, e specialmente dai Franchi.

Phaseolus (*Caracalla*) volubilis, vexillis, cannaque spiraliter convolutis.

α. Phaseolus Indicus, cochleato flore. *Raj. hist. 1890.*

β. *Ghiùl-fasòs* in turco.

Il Caracollo vien pure coltivato, e del suo fiore le Donne se ne servono per ornarsi la testa, siccome fanno di qualunque altro fiore.

Dolichos *Lablab* volubilis, leguminibus ovato-acinaci formibus, seminibus ovatis, hilo arcuato versus alteram extremitatem.

α Phaseolus ægyptius, nigro semine. *Bauh pin 341.*

β *Karagià bograigè*, in turco.

Vien questo coltivato, e serve per coprire delle Cerchiate, o altro.

Lathyrus (*odoratus*) pedunculis bifloris, cirrhis diphyllis, foliis ovato-oblongis, leguminibus hirsutis.

α. Pur questa Pianta vien coltivata, mandando un grato odore.

Cytisus (*Laburnum*) racemis simplicibus pendulis, foliolis ovato-oblongis.

α. Laburnum arbor trifolia anagyridi similis *Bauh. hist. 1. pag 361.*

β. *Sarì-Salkìm*; la voce *Salkìm* dai turchi è impiegata per grappolo; quì si dirà, *Ciocca gialla*, a motivo che quest' albero porta i suoi fiori a grappolo, o a Ciocche.

γ. Questa è una pianta arborea, che si trova coltivata in tutti i Giardini.

Robinia (*Pseudoacacia*) racemis pedicellis unifloris, foliis impar-pinnatis, stipulis spinosis.

α. *Salkìm-Agágì*, in turco.

Questa è una pianta arborea, che è abbondante, e molto estesa nei Giardini.

Una porta i fiori gialli, e vien detta *Sarì-Salkìm ciccéghì*.

Altra porta i fiori bianchi, e vien detta *Beyàs Salkìm ciccéghì*.

Hedysarum (*coronarium*) foliis pinnatis, leguminibus articulatis aculeatis nudis rectis, caule diffuso.

α. Onobrychis, semine clypeato aspero, major. *Bauh. pin.* 350.

β. *Salkìm Ciccéghì*, vien pure chiamato il fiore di questa pianta per essere a ciocca, ed il quale fiorisce nel mese di Giugno.

Trifolium (*M. officinalis*) leguminibus racemosis nudis dispermis rugosis, acutis, caule erecto.

α. Melilotus officinarum germaniæ. *Bauh. pin.* 331.

β. *Jongì-Sultanì* in turco.

Questa è una pianta seminata nei

Giardini per il ſuo odore, e la quale fioriſce per quattro, o cinque meſi continui.

CLASSIS XVIII.

POLYADELPHIA ISCOSANDRIA.

Citri varii
Limùn Limone.
Turung Arancio.
Portugál Portogallo.
Agag-Cavunì Cedro.

La coltura dei diverſi Agrumi non è troppo inteſa da queſti Popoli. Credo che la ragione dipenda dall'abbondanza, che ſe ne trova nelle vicine Iſole dell'Arcipelago, le quali forniſcono, e provedono Coſtantinopoli di un tal prodotto in gran copia. Voglio anche che il clima non corriſponda ad una tal pianta, parlo dell'Inverno, che per lo più ſuol eſſer rigido. Con tutto queſto dai Signori Grandi non ſi laſcia indietro una tal pianta, e lungo il Canale molti ſi trovano averne per ornare i loro giardini; ma piante piccole e non di troppa bella apparenza, mancando l'arte a quelli che vogliono far da Gardinieri:

SYNGENESIA POLYGAMIA--SUPERFLUA

Tanacetum (*vulgare*) foliis bipennatis incisis serratis.

α Tanacetum vulgare luteum. *Bauh. pin.* 132.

β *Dardagàn* in turco.

Artemisia (*Abrotanum*) foliis ramosissimis setaceis, caule erecto suffruticoso.

α Abrotanum mas angustifolium majus. *Bauh pin.* 136.

β *Chiáſtr-otì* Erba della Canfora, così detta dall'odore, che ha della medesima.

γ Si coltiva nei Giardini.

Artemisia (*pontica*) foliis multipartitis subtus tomentosis, floribus subrotundis nutantibus, receptaculo nudo.

α Absinthium ponticum tenuifolium incanum, *Bauh. pin.* 138.

β *Pelìn* in turco

E' abbondante per le Vigne, ma viene anche coltivata.

Artemisia (*Absinthium*) foliis compositis multifidis, floribus subglobosis pendulis receptaculo villoso.

α Absinthium ponticum s. romanum, officinarum s. Dioscorida. *Baub. pin.* 138.

β *Pelìn* come sopra.

γ Questa è una pianta anche abbondante lungo le Coste. Vien impiegata dai Franchi per fare il *Wermuth*, o sia il *Vinum Absinthii* degli Antichi.

Gnaphalium (*arenarium*) herbaceum, foliis lanceolatis, inferioribus obtusis, caule simplicissimo, corymbo composito.

α Elichrysum s. Stoechas citrina latifolia. *Bauh pin.* 264.

β *Kibrìt Ciccegbì*, fiore dello Zolfo, che corrisponde al nostro vocabolo Zolfino, che non manca di coltivarsi, ed aversi nei Giardini.

Aster (*Chinensis*) foliis ovatis angulatis dentatis petiolatis, calycibus terminalibus patentibus foliosis.

α *Papadìa*, abusivamente, mentre i Turchi con un tal vocabolo intendono la Camomilla.

β Questa è una pianta introdotta dagli Europei, e che dura tutta l' estate, e parte dell' autunno, porta i suoi fiori, ora bianchi, ora rossi, ed ora blù; così la varietà di una tal pianta rende vaghi i Giardini, o i luoghi, in cui vien coltivata.

Bellis (*perennis*) scapo nudo.

α Bellis hortensis, flore pleno. *Bauh. pin.* 261.

β *Papàt-Ciccègbì*, in turco.

Questo molto si coltiva, e viene

di diversi colori. I Turchi sogliono avanti le loro botteghe averne degli orticini portatili, o siano piccoli pratelli, l'istesso hanno i diversi Venditori di frutta, o d'altro, che vanno girando per le strade pubbliche.

1. Tagetes (*patula*) caule subdiviso patulo.
   α Tanacetum africanum, s. Flos africanus minor. *Baub. pin.* 132.
   β *Cadifè-Ciccegbì*. Il fiore del Velluto.

Questo è un fiore molto coltivato, e viene molto bene, e mostruoso ancora. Per me suol fare ornamento ai Giardini, ma il termine nostro volgare di Puzzola, fa ai calci con quello del Velluto.

2. Zinnia (*pauciflora*) floribus sessilibus.
1. Zinnia (*multiflora*) floribus pedunculatis.

Vengono coltivate egualmente queste due specie, e chiamate con egual nome del *Tagetes*.

Chrysanthemum (*coronarium*) foliis pennatifidis incisis extrorsum latioribus.

α Chrysanthemum foliis matricariæ. *Baub. pin.* 134.

Viene pure coltivato questo fiore d'Estate.

Matricaria (*Parthenium*) foliis compositis planis: foliolis ovatis incisis, pedunculis ramosis.

α *Varadieca* in Turco.
β Matricaria vulgaris s. sativa. *Bauh. pin.* 133.
Achillea (*Millefolium*) foliis bipinnatis nudis: laciniis linearibus dentatis, caulibus sulcatis.
α Millefolium purpureum majus. *Bauh. pin.* 140.
β *Hezàr-danè*, parola persiana, che significa Milleparti, pezzi, o sia Millefoglio egualmente inteso, che non manca di coltivarsi presso dei Turchi.

POLYGAMIA FRUSTANEA.

Helianthus (*annuus*) foliis omnibus cordatis trinervatis, floribus cernuis.
α Helenium indicum maximum. *Bauh. pin.* 276.
β *Ghiùn-Ciccégbì* Fiore del Sole.
Si coltiva in abbondanza presso dei Turchi, e degli Europei, come pure l'
Helianthus (*multiflorus*)
Centaura moschata.
α *Amber-bù* in turco, Odore d' Ambra, o sia Ambretta. E' un fiore molto amato dai Turchi, e viene di più colori, cioè giallo, e blù.

POLYGAMIA NECESSARIA.

Calendula [*officinalis*] feminibus cymbiformibus muricatis incurvatis omnibus.

α Caltha polyanthos major. *Baub. pin.* 275.

β *Sefà otì*. Erba dell' allegrezza; vien chiamata ancora *Nerghìs ciccégbì*.

γ Si coltivà molto, ed i Giardini sono ripieni, fiorisce tutto l'anno.

MONOGAMIA.

Viola (*odorata*) acaulis, foliis cordatis, stolonibus reptantibus.

α Viola martia purpurea, flore simplici odoroso. *Baub. pin.* 119.

β *Menevgiè*.

Questa pure si coltiva nei Giardini. Bensì abbonda per il Canale, e si vendono a mazzolini come da noi. Gli Speziali ne comprano in quantità per le loro officine.

Viola martia, multiplici flore. *Baub. pin.* 199. Questa è la Viola mammola doppia, detta in turco *Catìmér-Menevgiè*, che egualmente coltivasi.

Viola [*Tricolor*]

α Questa pure, ch' è la nostra Suocera, e Nuora, è molto coltivata, ed

egualmente chiamata *Menevgiè*.

Impatiens (*Balsamina*) pedunculis unifloris subaggregatis, foliis lanceolatis: superioribus alternis, nectariis flore brevioribus.

α Balsamina femina *Bauh. pin.* 306.

β *Hennà Ciccégbì*, il fiore dell'*Al-canna*, o sia del *Lawsonia* di Linnéo. Io mi suppongo, che i Turchi l' abbiano così chiamato, dal colore rosso del fiore, che è simile a quello prodotto dalla polvere della seconda pianta. Del resto questa è una pianta molto coltivata nei giardini, nei vasi, che si portano a vendere, ed il fiore viene or bianco; or rosso, or paonazzo, &c.

CLASSIS XX.

GYNANDRIA DIANDRIA.

Orchis (*odoratissima*) bulbis palmatis, nectarii cornu recurvo, labio ovato acuto, foliis linearibus *Gouän. Monsp.* 471.

α *Arì-Ciccégbì*, il Fiore dell'Ape, così detto, per rappresentare un tale insetto.

E' una pianta originaria nell' Isola dei Principi, la quale io ho ritrovato nel Bosco sotto il Convento della Trasfigurazione. Il suo fiore ha

un odore gratissimo; ed i Turchi non mancarono di coltivarla allorchè fu scoperta; si dice pure, che Cipro abbia l'istessa pianta, e da dove ancora non si mancò di trasportarla.

PENTANDRIA.

Passiflora (*cœrulea*) foliis palmatis integerrimis.

α *Sciàrk-félékì*. La ruota del Cielo.

Questa pianta ingombra molto le muraglie, e nei giardini non vi manca per ricoprire delle piccole Cerchiate, o altro.

CLASSIS XXI.

MOENECIA TRIANDRIA.

Coix (*Lacryma Jobi*) seminibus ovatis.

β Io non so come venga quì detta una tal pianta, ma in Arabo trovo chiamarsi *Dimmà-Ejúb*.

γ Si coltiva da pochi nei giardini.

TETRANDRIA.

Buxus (*sempervirens*).

α Buxus arborescens.

β *Cimiscìr* in turco.

γ Questa pianta è abbondante alle spiagge del Mar Nero Asiatico, ed il di cui legno è quì un grosso articolo di commercio per la Cristianità. Si trova coltivata nei Giardini di Costantinopoli, che alcuni hanno l'aspetto di essere alberi di mezzana grandezza; E' in uso pure il piccolo Busso per ornare l'aree dei giardini.

PENTANDRIA.

Amarantus *tricolor*.
Amarantus *sanguineus*.
Amarantus *cruentus*.
Amarantus *caudatus*.

Appresso a poco ecco le diverse specie di Amaranti, che si coltivano presso questi Orientali, l'ultimo dei quali vien chiamato in Turco *Sarkòs-Ciccéghì*, cioè il fiore dell'ubriaco, per le stravaganze, che fa con la sua panicula. Ne ho veduti coltivati in soli vasi, pigliare la forma di un piccolo alberetto, e portare un grosso fusto.

POLYANDRIA.

Carpinus (*Betulus*) squamis strobilorum planis.
β Ostrya ulmo similis, fructu in umbilicis foliaceis.

β *Ak agàg* in turco, cioè Albero bianco; si chiama ancora *Ghiúlghién*, e *Caìn-Agágì*, ma credo che l'*Ak-Agùg*, sia piuttosto per la *Betula*, che per il Carpino, il quale ultimo è abbondantissimo per i Boschi di Belgrado, e si vede ancora nei Giardini, Cortili, e altrove. Delle sue barbatelle, e mazze se ne fa un commercio, mentre servono per formare delle spalliere intorno ai viali dei Giardini, che li trovo migliori del bosco, e gli Europei non hanno mancato di ciò praticare nei loro giardini.

Platanus (*Orientalis*) foliis palmatis.

α *Cinàr-agagì*, in turco.

β Questa è una pianta, che rappresenta per la sua altezza, e grossezza, il fasto, e la superbia degli Orientali, e la quale non manca d'esser commune per tutto il Canale.

MONADELPHIA.

Ricinus (*communis*) foliis peltatis subpalmatis serratis.

α Ricinus vulgaris. *Baub. pin.* 439.

β *Kervà*, in arabo, da cui la denominazione Siciliana *Carvána*:

γ Ho veduta errante questa pianta in qualche giardino, ed essere molto piccola.

Momordia (*Balsamina*) pomis angulatis tuberculatis, foliis glabris patenti-palmatis.

α Balsamina rotundifolia repens s. mas. *Bauh. pin.* 306.

β Pure questa pianta si coltiva in qualche giardino.

Momordica (*operculata*) pomis angulato-tuberculatis, apice deciduo operculatis, foliis lobatis.

α *Hind-bamiasì*.

β Io non ho veduto se non una volta il frutto di questa pianta, e così non so per qual uso venga coltivata.

CLASSIS XXII.

DIOECIA-DIANDRIA.

Salix (*Babylonica*) foliis serratis glabris lineari-lanceolatis, ramis pendulis.

α Salix orientalis, flagellis deorsum pulchre pendentibus. *Tournefort. cor.* 41.

β *Salkìm-fughiàt* in turco.

Questo è un albero, che viene molto grande, e che si rende curioso con i suoi rami pendenti. E' abbondante per il Canale, e reso tale dai Turchi i quali l' hanno piantato in tutti i luoghi di *Sefà*, e di *Na-*

mas, ed i quali li dovettero portare dall' Asia, e per la più corta da *Bagdad*.

PENTANDRIA.

Pistacia (*Narbonensis*) foliis pinnatis ternatisque suborbiculatis. *Gouan. Monsp.* 503.

α Io ne ritrovai una pianta in Pera in un orto spettante a una casa che abita un Dragomanno Britannico, e forse questa è stata portata da qualche parte della Francia; mi si dice, che pure in Galata ve n' esista un' altra, che mi resta a sapere se sia il *Pistacia vera*, che i Turchi chiamano *Fistik-agagì*, da cui il nome Siciliano *Féstuca*, o *Fastuca*.

Pistacia (*Terebinthus*) foliis impari-pinnatis foliolis ovato-lanceolatis.

α Terebinthus vulgaris. *Baub. pin.* 400.

β *Tirmentìn-agagì*, in turco.

Questo è un albero molto grande, e nel Giardino Britannico a Pera n' esistono diversi non solamente superbi, grossi, e alti, ma ancora di qualche secolo addosso. Chiamano egualmente i Turchi una tal pianta *Sakiz ágagì*, che è il

Pistacia *Lentiscus*. *Lin.*

Il quale pure non manca di essere presso di loro.

Rufcus (*racemofus*) racemo terminali hermaphroditico. *Gohuān. Monfp.* 511.

« *Mergiān-Kokù*, radica del Corallo; forfe dalla fua bacca, che ha colore corallino. Si ritrova quefta pianta in qualche giardino di Coftantinopoli, e in quello Britannico a Pera.

CLASSIS XXIII.

POLYGAMIA
MONOECIA.

Mimofa (*lebbek*) inermis, foliis bipinnatis quadrijugis pinnis ovali-oblongis, floribus monadelphis fafciculatis, caule arboreo.

« *Gbiùl Ibrifcìm*. Rofa di feta.

Quefto è un albero, che fi è refo *cicūre* in quefte parti, ove non oftante le ftravaganze, e le incoftanze dell' inverno, niente foffre, quantunque pianta originaria di paefi caldi. Viene molto alto, e bello, e non manca tanto nei Cortili dei Grandi, che nei Giardini, e allorchè l' albero è in fiore, tramanda un grato odore. Fiorifce nella ftagione eftiva.

Mimofa (*nilotica*) fpicis ftipularibus patentibus, foliis bipennatis

partialibus extimis glandula interstinctis, spicis globosis pedunculatis. *Hasselquis. it.* 455.

α Acacia foliis scorpioides leguminosæ. *Baub. pin.* 392.

β *Ambèr Ciccégbì*. Fiore dell' Ambra.

Questa è una pianta trasportata da Smirne, ove è arborea, e in abbondanza, e fiorisce nel Gennajo, quì viene piccola, ed è una pianta molto stimata dalli Orientali.

PALMAE.

Phœnix (*dactylifera*) frondibus pinnatis: foliolis ensiformibus complicatis.

α Palma major. *Baub. pin.* 506.

β *Kurmà-Agàgì*. Albero del Dattilo.

γ E' molto, che i Turchi non abbiano pensato a piantare per qualche vaghezza dei loro giardini una tal pianta, verso la quale i Persiani fanno tanti atti, e dimostrazioni di religione, secondo la narrazione di tanti Viaggiatori. Ancora io non l' ho veduta in Costantinoprli, e quì la descrivo come a caso nata nel Giardino Britannico a Pera, per i Nocciuoli gettati, che avendone vedute più piante, le ho fatte mettere a parte in tanti vasi, e le quali spero, che viveranno quanto una Fenice.

Ecco quel tanto, che mi è riuscito osservare, e mettere insieme per arrivare a poter contentare gli Amatori, e Curiosi di tali studj.

Fine della Terza Parte.

DELLA
CACCIA TURCA

Con una Descrizione degli Animali, e delli Uccelli, che si osservano annualmente lungo il Canale di Costantinopoli.

PARTE QUARTA

Accipe pharetram tuam, & arcum.
Gen. Cap. VII.

IN questa quarta Parte delle mie Osservazioni, che riguarda la Caccia dei Turchi, non istarò a prendere la cosa da alto, nè a farvi quì una Dissertazione sopra la Caccia degli antichi. Di ciò n'è stato parlato da molti, e la caccia pure ha avuto in tutti i tempi i suoi Scrittori, e Fautori, come pure chi l'ha amata, e chi l'ha trascurata.

E' ben vero, che dopo che l'uomo ebbe perso l'imperio che aveva sopra le bestie, fu costretto a metter in uso tutta la sua industria per distruggere quelle che gli erano di danno, e questa guerra contro le bestie feroci ben presto si ridusse in arte, e con l'andare dei tempi divenne

un nobile esercizio, che contribuiva alla sanità del corpo, e alla gloria.

Gli Spartani guerrieri di professione coltivavano con tutto l'impegno un' arte, che secondava la loro passione dominante.

Questo faticoso esercizio gli indurò alla fatica, e diede loro della forza per soggiogare i popoli vicini, e per dilatare i confini del loro Dominio.

La caccia era la delizia della maggior parte degli Imperatori Romani, e specialmente di Traiano, di Antonino Pio &c. Adriano poi amò a tal segno i cani, ed i cavalli, che giunse insino ad inalzare ai medesimi dei sepolcri, e ad illustrarli con iscrizioni, ed epitafj, e fondò nella Misia la Città di *Adrianothere*, che significa *Caccia di Adriano*, perchè ivi di sua mano aveva ammazzato un Orso.

Ad imitazione di tanti popoli, e di tante nazioni amarono pure li Imperatori Turchi la caccia, per la quale si rendevano i suoi popoli più sofferenti alle fatiche della guerra, e intorno ai quali si raggirano le mie osservazioni.

Prima di tutto mi farò da accennare qualche cosa intorno alle *Plagæ Venatoriæ Bosforicæ*, o sia dei luoghi di Caccia lungo il Canale di Costantinopoli, o Bosforo.

Nella descrizione della Coltura delle Vigne, o sia nella Parte Prima di queste mie Osservazioni non aveva mancato di accennare qualche cosa del locale del Cana-

le, ma ciò altro non riguardava se non le Vigne istesse, ed ora con la Caccia ci converrà entrare un poco più dentro terra, e allontanarsi per qualche miglio dal Canale, mentre non bisogna andare a cercare la Caccia dietro casa, come si suol dire.

Non si puol negare, che la situazione non sia molto propria per una tal cosa, ed infatti, montagne, colline, poggi, valli, valloni, prati, vigne, boschi, e boscaglie, e acque tutto ritrovate lungo un tal luogo.

Generalmente la costa è tenuta a vigne, i valloni ad erbaggi, e questi sono abbondanti d'acqua; le campagne rase sono per lo più ricoperte di scopa (*Erica*) e di varie piante aromatiche. Non vi mancano immense boscaglie, ma basse, e tutte composte di corbezzoli (*Arbutus unedo*).

Dopo tutto ciò, che puole ritenere la Caccia, cioè diversi animali, e uccelli, vi è dalla parte di Europa il folto, e spazioso bosco di Belgrado, che si unisce con quello di *Bagbcè-Kioj*; vi è pure quello di *Baltà-Limân*, e rigorose pene esistono per chi osasse di smacchiare, non a riflesso di trattenervi la Caccia, ma per impedire quelle forti evaporazioni, che il Sole potrebbe cagionare a motivo, che nel primo e secondo bosco vi sono gli acquidotti, che in Turco chiamansi *Bend*, e che conducono l'acqua alla Città; il che di passaggio mostra che anche questi popoli creduti barbari da altre Nazioni, non mancano

di conoſcere le cauſe fiſiche, mentre ſe ſi tengono iſolati gli acquidotti, e ſpecialmente in quei luoghi, dove ſi deve fare a miccino dell'acqua, ſi ſarà ſempre dalla parte dell'errore, e l'acqua mancherà; e Livorno in Toſcana ce ne ſomminiſtra il primo eſempio. Si potrebbe anche credere che i Turchi altro non aveſſero fatto che regolarſi ſull'eſempio degl' Imperatori Greci. Ma ritornando ai Boſchi dirò, che in Aſia vi è quello di *Cibuklì*, ed un altro molto vaſto a *Tokat*, e a *Riva*.

Son queſti boſchi per lo più compoſti di Querce, Cerri, Elci, Caſtagni, Faggi, Carpini, Ontani, o Alnì, Sorbi torminali, Corili, Cornioli, Corbezzoli, Crategi, Piracanti, Neſpoli, Pruni ſilveſtri, Rovi, Meli, e Suſini ſalvatici; ſi rendono poi impenetrabili per la *Smilax-excelſa*, che vi abbonda, e che ſale ſopra tali alberi, non mancandovi la *Vitis Labruſca*.

Di quì adunque ricavano un gran mantenimento una parte di animali, e uccelli, per la Ghianda, Caſtagne, Faggia, o Faggiuola, Nocciuole, Corniole, Corbezzole, Neſpole che vi ſono, come pure per il frutto della Smilace, Labruſca, Cratego, Sorbe ſalvatiche, Mele, Pere, e Suſine ſalvatiche, Rovo, e frutto di Roſa, Ellera, e che ſo io, di cui tali Boſchi vanno abbondanti, oltre il danno che cagionano alle Vigne, alle Biade, e agli Erbaggj.

Fra i più amatori della Caccia, par-

lando dei Sultani, si conta lo sfarzo, ed il lustro, non che la moltiplicità d' equipaggio, che aveva Bajazet I., il quale aveva, dice uno Scrittore che fa la sua vita, tanta passione per la Caccia, che nella sua Corte si contavano molti Cacciatori, i quali possedevano le prime cariche dello Stato. Tratteneva, e manteneva sino a 7. mila uccelli da preda, e da 6. mila Cani da Caccia, sì grande era la sua passione, che costò la vita a molti dei suoi Sudditi.

Si racconta di lui che una volta fu nel punto di far morire due mila Falconieri, perchè uno di loro aveva lasciato male a proposito un Girifalco sopra un uccello. Il Conte di *Nevers* suo prigioniero, che lo accompagnava, intercedè per loro, e l' ottenne con grandi sforzi. *Io tengo uomini*, rispose gli il Sultano, *quanti ne voglio, ma non posso avere così facilmente un buon Cane, e un buon Uccello*.

All' incontro poi Maometto Secondo, il Conquistatore di Costantinopoli, fece una riforma di Falconieri, e Strozzieri, che erano molti in sua Corte. *Dio non vuole, che io dia il mio pane a mangiare a tanta gente inutile*, giacchè vedeva che dopo Bajazet I. l' equipaggio della Caccia non aveva fatto che crescere, e che a tempo di Maometto suddetto ascendeva a 10. mila uomini, ed il numero degli uccelli, e dei cani era prodigioso.

Solimano poi, detto il Magnifico rifor-

mò egualmente l' equipaggio della Caccia. e nell' articolo Terzo del suo *Canùn Namè*, (Codice di Regolamenti) si trovano nel Corpo dei Giannizzeri cinque cariche, o dignità militari, cioè, oltre quella dell'Agà dei Giannizzeri, vi è il suo *Cul Kinyassì*, vi era quella dello *Zagargì-Bascì*, del *Samsungì-Bascì*, e del *Zurnagì Bascì*, e del *Segban* o *Seimen Bascì*, o sia capo delle Guardie dei Boschi, che si spiegheranno in appresso.

Pare adunque, che un tal Dipartimento avesse delle riforme, secondo la Costituzione, e lo stato delle guerre che si trovavano ad avere li Imperatori turchi.

Murad IV. *Mehemed* IV. *Mustafà* II. e *Ahmed* III. molto amarono la Caccia, il che fu per loro un' affare di triste conseguenze, come costa dall' Istoria turca. Dopo di ciò il fervore, o il furore della Caccia si abbandonò, e non si conservò se non i nomi delle Cariche annesse ad un tal Dipartimento, come si vedrà, mentre gli ultimi Sultani poco se ne curarono, e specialmente *Mahmùd*, *Osmàn* e *Mustafà*, e *Abdulhamìd* molto meno, spassandosi col suo *Harèm*.

E' ben vero però che un tal Dipartimento era, ed è stato sostenuto con grandi spese, e con grande apparato, e magnificenza.

Il Corpo dei *Bostangì*, e dei *Jenisceri* l' hanno ottenuto a vicenda, e l'ottengono egualmente ai giorni d' oggi; mentre le

Cariche sono restate tanto agli uni, che agli altri.

Il Dipartimento di Caccia Turco, è composto dell' *Avgì-Bascì*, o sia *Cacciatore Maggiore*, che terrà sotto di se da 300. *Avigì*, o Cacciatori, che sono del Corpo dei *Bostangì*.

Questo poi comanda ad un *Bulùk-Bascì*, o sia *Capo-Caccia*, il quale pure dà gli ordini al Corpo dei Cacciatori per tenersi pronti, allorchè il Sultano volesse fare una partita di Caccia, oppure essere spediti ad ammazzare della Caccia per servizio del Sultano, la qual cosa non manca di praticarsi anche tuttavia.

Seinbingì-Bascì, è lo *Strozziere Maggiore*, o Capo di quelli, che tengono in custodia i Falconi, i quali si conservano, e custodiscono ad *Jup*, Villaggio, o Subborgo di Costantinopoli.

Dogangì Bascì, Capo di quelli che tengono in custodia li Terzaroli, altra specie di Falconi.

Zakirgì-Bascì, Capo di quelli, che tengono in custodia i Girifalchi.

Atmagiagì-Bascì, Capo di quelli, che hanno cura degli Sparvieri.

Turnagì-Bascì, Capo di quelli, che tengono in custodia le Grue.

Tufenkgì Bascì, Capo di quelli, che hanno in custodia tutti i fucili da Caccia del Gran Signore.

Zagargì-Bascì, Capo di quelli, che

tengono in custodia i Cani Bracchi.

Samsungì Bascì, Capo di quelli, che hanno in custodia i Cani da presa, o da grossa Caccia.

Tasigì Bascì, Capo di quelli, che hanno cura dei Cani Leprieri, o da giungere.

Seimen Bascì Capo di quelli che guardano i Boschi addetti alla Caccia.

Le diverse specie di Cani si tengono lungo il Canale in tante case, o stanze fatte a posta. I *Samsùn* restano fuori di Pera verso i cimiterj, e questi ora saranno da 70. essendo molto feroci, e tutti tenuti a catena. Questi vengono dalla Moldavia, e dalla Valacchia, ove sono delle belle razze. Ne restano anche a *Kulbè Baghcesì* in Asia.

I Cani Leprieri poi sono i più stimati dai Turchi; la razza di Costantinopoli si crede particolare. Per altro si preferiscono quelli di Angora, che per il loro valore, e velocità vengono ad essere anche di valuta non indifferente.

I Turchi ne hanno particolar cura, e li tengono sempre vestiti, o ricoperti con panno ornato di Murici, sorta di conchiglia.

Di tutti questi animali, e uccelli non si mancava mai di riceverli in dono da diversi Pascià, e Bey, ed altri Signori dell' Impero Turco.

Sciungàr, così si chiamava quell' uccello raro, che si soleva mandare annualmente dai *Tartari-Chan* della Crimea al Gran

Gran Signore, ornato di Diamanti, e di altre pietre preziose.

Gl' Imperatori Turchi, che amavano la Caccia lungo il Canale, non mancavano di avervi diversi *Kiosk*, o Casini per un tale effetto, come hanno tutti gli altri Monarchi di Cristianità secondo le occorrenze.

Il più ameno fra quei tanti era quello nel Bosco di *Belgrado*, altro verso *Domùs-Derè*, quello di *Kiaghid-Hanè* fatto sotto Ahmet Terzo. Quello di *Tokat* fatto sotto Murad IV. *Cibukli*; *Ghiok-Sui*, oltre quello di Adrianopoli, allorchè vi facevano la loro residenza; si contava quello di *Floria*, fra le Sette Torri, e San Stefano; e un altro a *Frenèr Bakcesi* verso Calcedonia in Asia, fatto fare da Murad Quarto.

Per il divertimento delle Fiere, non hanno mancato mai di mantenerne diverse. Queste restano in Costantinopoli, nel luogo detto *Halvàn-Serai*, essendovi dei Leoni, delle Tigri, Pantere, Leopardi, Ciakali, Gattipardi, Volpi, Lupi, e simili altri, motivo per cui tengono i Cani *Samsùn*.

Allorchè un Sultano andava a caccia, era quasi l'istessa cosa come un apparato alla guerra, marciando con un seguito immenso, e con un Corpo di Cacciatori, che passava l'immaginazione.

Nel Libro dei Regolamenti detto *Kanùn-Namè*, abbiamo all'articolo 6. appresso a poco quello, che si praticava per la Caccia, ed è

„ Mio Augustissimo Sovrano. Quando

„ V. M. monta a cavallo per uscire alla
„ Campagna, farà accompagnata dalli Agà,
„ o Capi della Caccia, che sono quattro,
„ cioè il *Zagargì Bascì*, il *Sciahirgì Bascì*,
„ l' *Avvagasì*, e l' *Atmagiagì Bascì*;
„ e allorchè avranno fatta caccia, corre-
„ ranno a portarla a V. M. che loro farà
„ presente di una manata di Zecchini. Che
„ se li vorrà onorare di più, dirà loro di
„ condurre quel Falcone, che avrà presa la
„ preda: e all'Agà = Tu hai fatta buona cac-
„ cia, mi hai fatto piacere, prendi cura dei
„ Falconi, e non te ne servir sì spesso, e
„ sarà quello, che loro si potrà dire. „

Ma chi vuole avere un' idea più chiara della cosa, e della marcia, che tenevano i Sultani, in tempo di cacciare, l' abbiamo nella *Lett.* 5. *p.* 354. di Cornelio Magni, il quale seguitava il Campo di Maometto IV. quando si ritrovava in Valachia per muover guerra ai Pollacchi.

Viaggiatore più esatto, più critico, e più veridico non ci è stato fra li Osservatori del Levante, di cui sino ad ora ne abbiamo tante false relazioni a bella posta fatte spargere dal Monachismo, che con sutterfugio di Missionario, andava, e và a spargere semi di discordia lontano dal suo paese. Esso adunque ci dice quanto segue.

= Dopo comparivano gli Officiali da Caccia, che non eran tanto numerosi come in Costantinopoli, o verso ad Adrianopoli, essendosi il Gran Signore disfatto di circa due mila Leprieri bellissimi nell'atto di pas-

fare il Danubio, pretendendo con questa forma far vedere all' esercito, che tutto il genio per il passato mostrato alle Caccie, fosse convertito alle armi; ne ha però condotti seco circa cinquecento, li qnali vengono menati da un Cozzone a laccio a cinque per mano; quando si svegliano, e si mettono in marcia, odonsi urli, e latrati infiniti.

Seguivano dopo di esso i Falconieri a cavallo con un Astore in mano, e con un gran numero di cani, che lo seguivano raminghi; teneva il Falconiere all' arcione della sella un piccol timpanetto, il quale da esso percosso chiamava i cani, che correvano a rompicollo fra mezzo i cavalli a circondare ciascuno il suo Custode, nè in quella folla ve n' era pur uno, che sgarrasse la sua banda, facendomi ciò sovvenire le contrade di Costantinopoli, ove ogni cane suol essere fedele custode della sua. =

Seguita a *pag.* 368. a fare il racconto della marcia di altri Ufiziali, e dopo soggiunge = Poi veniva il resto dei Paggi dell' *Has-Odà* (Camera Imperiale) benissimo disposti, e superbamente montati, ai quali apparivano ciocche di capelli alle orecchie; parte di questi portavano in mano certi fiaschetti d' oro pieni di varj liquori tanto da aspergere, come da bere; altri tenevano su la groppa de' loro cavalli certi animali macchiati di bianco e nero, simili ad un gatto, ma di straordinaria grossezza, i quali udii dire che nelle caccie minute, come

di lepri, conigli, e caprioli, foſſero prontiſſimi a lanciarſi alla fiera, faciliſſimi però a ſgarrarla, mentre quella preſa, che non fanno in due, o tre ſalti conſecutivi diffidano di farla più, anzi avviliti, in caſo che li rieſchi vano l' aſſalto, rendonſi al ſuo Cuſtode mortificati, e ſono di natura così ſdegnoſa, ch' è neceſſario accarezzarli, come ſe foſſe loro riuſcita la preda, altrimenti corrono riſchio di crepare di rabbia, tanto mi fu riferito. Io credo che ſimili animali ſi addimandino in Italiano (1) *Gatti-pardi*, dei quali il Gran Signore vive vaghiſſimo, e curioſiſſimo, e ciò non ſolo per il genio grande che nutre alle Caccie generalmente, ma per uno particolare che conſerva verſo ſimili animali =

Maometto IV. aveva una paſſione grandiſſima per la Caccia, più di qualunque altro Sultano. Sentiamo coſa dice un Autor Franceſe nella ſua vita = Maometto IV. ($\frac{1081}{1670}$) non aveva laſciato il ſoggiorno di Adrianopoli in tutto il tempo dell' aſſedio di Candia. Sotto preteſto di diſtrarſi dalle inquietudini che gli dava una tale ſpedizione, ſi abbandonava interamente ad una paſſione grande, che aveva preſo per la Caccia = Ecco quì l' idea, che ci dà di queſto Principe Cacciatore, chi ſi ritrovava in Coſtantinopoli in tali tempi.

---

(1) *In Turco ſi chiamano* Pars, *egualmente, che in Perſiano.*

= Maometto IV. dic' egli, ha una forte passione per la Caccia, della quale ne fa tutta la sua occupazione. E per questa ragione sono da 7. o 8. anni, che fa residenza ad Adrianopoli, i di cui contorni sono molto adattati a dargli un tal piacere, che cotanto ama; spesso, quando la notte l'obbligava a ritirarsi, si vedeva ritornare tutto mesto d'essere forzato di differire il suo esercizio fino all'indomani; si metteva sopra il suo soffà con le gambe incrociate, secondo l'uso Orientale, e si faceva servire la cena. Dopo senza muoversi da tal posto, si faceva portare da cuoprirsi, e così prendeva riposo.

Poco dopo la mezzanotte non mancava di risvegliarsi, e di chiamare qualche paggio per sapere s'era tempo d'alzarsi, e quando gli si rispondeva, che a giorno ancora vi volevano da tre in quattro ore, cominciava a sospirare, e molto si lamentava della lunghezza della notte.

Dopo aver preso riposo per due altre ore, faceva l'istessa domanda, e l'istesso sospiro; ma alla terza volta quando gli veniva detto che principiava a farsi giorno, s'alzava di un subito, e lui stesso batteva un timpano per fare prontamente alzare tutta la sua gente, e montare a cavallo. In questa maniera correva fino alla notte veniente a traverso i boschi, e le montagne.

Un giorno insequendo un Cervo a tutta corsa senza badare se veniva seguitato

dalla ſua gente, ſi ſmarrì, e ſtette due ore, ſenza poter ritrovare il retto ſentiero; la notte ſi avvicinava, e correva riſchio di paſſarla nel boſco, ſe per ſorte un Facchino Ebreo non l' aveſſe riſcontrato a caſo, e che lo rimeſſe ſulla ſtrada di Adrianopoli. Il popolo di Coſtantinopoli, che non amava il Sultano, dice, che queſta forte paſſione, che ha per la Caccia, è una conſeguenza della maledizione di ſuo Padre Ibrahìm, che per un rigiro dei primarj Uſiziali, ſu depoſto dal Trono, e chiuſo in una prigione. Tal deſiderio ebbe il ſuo effetto in parte, come lo dicono i Turchi, perchè da 7. in 8. anni, il Gran Signore è aſſente di Coſtantinopoli, che è l'antica, e ordinaria dimora dei Monarchi Ottomani =.

La maniera poi di cacciare dei Turchi è per lo più con i Falconi, che li accoſtumano a dare la caccia tanto agli animali, che agli uccelli.

L' altra è di cacciare la preda con i cani da giungere, e di ſtraccarla a cavallo, e quando anche ſono a tiro ſparare con l' archibuſo.

E con i cani da preſa dare la caccia alle beſtie feroci.

Vi è poi la piccola caccia con l'archibuſo o ſia per i fagiani, pernici, beccacce, e lepri ec.

Sono pure amanti della caccia d'acqua, e non vi manca paſſaggio di anatre, germani, cigni, e ſimili.

Altre Caccie fuori di queste non conoscono, e lontani sono da quelle di qualunque sorte di rete, di vischio, che non si praticano se non da qualche Schiavone, e dai Greci delle Isole dell' Arcipelago.

Il Dipartimento della Caccia tiene i suoi rigori, e non va esente da quei, che si vedono, o si veddero praticati presso i Principi Cristiani.

Sia tanto dalla parte d'Asia, che da quella d'Europa la Caccia è riservata per il Serraglio, o sia per servizio del Gran Signore, dove la Caccia non deve mancar mai. Per altro non si lascia di dare un *Teskierè*, o Patente da Caccia; e ai Franchi non si nega.

Il *Bostangì-Bascì* tiene ancor esso la sua giurisdizione, per esser quello che comanda lungo il Canale di Costantinopoli.

L'istessa giurisdizione la tiene l' *Avvgì-Bascì*; onde tanto l'uno, che l'altro possono dare Patenti da Caccia come pure gli altri Uffiziali di un tal Dipartimento darne di quelle tacite. Altrimenti essendo uno trovato a caccia senza una tal licenza, perde le sue armi, ed è costretto ad una pena pecuniaria. Bensì quando uno ha la facoltà di poter cacciare può aver seco più, e diversi Cacciatori, mentre si suppongono questi esser i Servi; onde in tal caso mi pare che si abbia quì più compiacenza, che altrove.

I rigori poi non sono tanto osservati per la parte d'Europa, dove il Turco po-

co vi abbada, mentre la caccia non è tanto abbondante come in Asia, e anche senza la Patente rispetta i Franchi.

Per avere una tal permissione non costa se non dare un piccolo presente a quello che la scrive, che sono gente addetta ad un tal Dipartimento.

Tali cariche dette *Mansùp*, per esser concesse a vicenda dal Sultano ai suoi Favoriti, ogni anno si rinnovano pro forma, essendo alcune incorporate nei Gianizzeri, e altre nel Corpo dei Bostangì, e annessi alle quali non mancano esservi dei buoni assegnamenti.

I. FERÆ.

Vitello Marino (*Phoca vitulina*) *Abi-Balighì* in Turco, *φοκκή* in Greco.

Di questi Vitelli marini se ne ritrova una Tana sotto *Kandilì*, villaggio di Asia sul Canale; dove l' arqua del Mare vi penetra, e si dice anche, che essendovene più, pure le femmine vi partoriscono. I Turchi vi vanno per curiosità a vedere tali fiere, che rispettano. Mi ricordo, che nel dì 17. Luglio del 1779. si prese un Vitello Marino a *Bujùk-Derè*, che rimase inviluppato in certe grosse Reti da pescare, ed il quale era di una smisurata mole. Per cosa curiosa fu portato al Gran Signore, il quale ordinò che si tornasse a gettarlo in mare; ed il pescatore che si credeva di doverne riportare qualche buon presente, non ebbe se

non un Zecchino turco per tutta la sua pena. Quando i danari, mance, e cose simili devono passare da più mani, il Donato si ritrova spesso alle condizioni peggiori. Ciò arriva spesso presso li Orientali, i quali si salvano con dire, *Adètdir*, cioè, *è costumanza*.

Lupo (*Canis Lupus*) *Kùrd* in turco, λυκός in greco.

I Lupi sono abbondanti nel Bosco di Belgrado, e in Asia; allorchè seguono dei grandi nevai in Costantinopoli non mancano di avvicinarsi verso la Capitale, come seguì appunto nel Gennajo del 1780. ove la neve continuò per molti giorni. In tali occasioni non mancano di fare molta strage nei villaggi, e spesso con assalire l' uomo.

Si ammazzano, e si servono della loro pelle, per fare delle pellicce, che il rustico porta alla Campagna. L' istessa cosa poi segue presso questi Popoli, allorchè si è ammazzato un Lupo, di andare nei circonvicini Villaggi per farsi regalare qualche cosa.

Volpe (*Canis Vulpes*) *Tilkì* in turco, αλιπȣ in greco

La volpe pure non manca lungo le Coste, e si fa caso della sua pelle che serve per farne delle pellicce.

Ciaccale (*Canis Lupus aureus.*) *Ciakàl* in turco, σταχαλι in greco.

Questo animale abita verso Belgrado, e a *Domùs-Derè*, e in Asia più di tutto.

E' un animale notturno, che nell' uscir fuori la sera dalla sua Tana, manda dei gri-

di, o latrati, non di cane, ma come lamenti di qualche uomo in disperazione. Cammina in truppa con gli altri, e quando uno solo grida, i compagni egualmente rispondono. E' un animale non più grande di una Volpe; partecipa del Cane, e del Lupo, ed il suo pelame lo tiene cannellato, per cui vien detto Aureo; Nel Serraglio delle Fiere a Costantinopoli se ne custodiscono diversi, come pure dei Lupi, e delle Volpi. Fugge per altro alla Campagna quando vede l' uomo, e non l'assale; per altro si ciba di Cadaveri, che va a dissotterrarli nei Cimiterj, la sua pelle s' impiega per fare delle Pellicce; e si è resa un articolo d' Economia; la Carne non si mangia.

Kemferio poi nel Fas. II. delle sue Amenità Esotiche parla di questo Animale, e dice = Lupus aureus Ciacàl persis. Ex hodœporicis nota satis est bestia, cum penè omnem Orientem inhabitet; astuta, audax, & feracissima est, quam ex corporis figura non minus quam ex genio non incongruè Lupi Vulpem vocaveris; interdiù circa montes latet, noctu pervigil, & vagus est, & catervatim prædatum excurrit in rura, & pagos. Ex ipsis papilionibus, quos circa Littus Caspium expanderamus, nuspiam copiosiores inveni, ocream, calceos, & alia ex corio facta nobis abstulere; quorum quæ graviora erant non longe a dormitorio abducta, recepimus. Ululatum noctu edunt execrabilem, ejulatui humano non dissimilem, quem interdum vox latrantium quasi ca-

num interstrepit, unique inclamanti omnes acclamant, quotquot vocem è longinquò audiunt. =

Fuina [*Mustela Puterius*] *Zerdavà* in turco.
Abbonda per i luoghi più remoti, e frà le rupi e fa il solito danno ai Pollaj; e alle Vigne. Spesso entra in Pera per un tal oggetto. La sua pelle è stimata in Costantinopoli per fare delle pellicce.

Donnola (*Mustela Erminea*) *Ghelingìk* in turco.
Si racconta, che essendo venuto una volta un Elefante in Costantinopoli le Donnole erano abbondanti, ma che di un subito si persero, motivo per cui i Topi, e Sorcj si sono moltiplicati, che non si puol vivere nelle case; e tanto credono i Turchi, che ciò accada tutte le volte che viene un Elefante; e quando questo parte allora le Donnole ritornano, e i Topi vengono a diminuire. Se così è il miracolo elefantino, io credo che Costantinopoli ne abbia di bisogno uno al giorno, poichè la Famiglia Topaja è numerosissima a tal segno, che mette in disperazione la pazienza umana.

Tasso-Cane (*Ursus-Meles*) *Bursàk* in turco.
Regna molto nelle vicinanze di Belgrado, quando viene ammazzato non se ne fà ritratto alcuno.

Talpa (*Talpa europea*) *Kiastèbek*, in turco.
Queste sono abbondanti verso il Mar Nero, guastando molto i prati, e i campi per i loro cunicoli; la loro pelle acconciata che sia, se ne servono per strofinarsi gli occhi, allorchè si soffre di qualche flussione, essendo di un pelo vellutato, e di

una morbidezza, che non si viene in conseguenza a irritare la parte affetta dei medesimi.

Porco-Spino (*Erinaceus europaeus*) *Kirpì* in turco.

Questi sono abbondanti, e vi sono molti, che ritirano da un tal'animale la loro sussistenza. Li Armeni ne sono ghiotti, e si paga da 4 in 5 parà l'uno, che ve lo scorticano in presenza, e nell' atto del pagamento; la pelle poi si vende secca, e viene impiegata in medicina per i dolori reumatici, e di Sciatica, che ve l' applicano con farla riscaldare.

II. GLIRES.

Lepre (*Lepus timidus*) *Tausciàn* in turco, λαγός in greco.

La Lepre è abbondante, ed è di buon sapore, non che delicatezza, non arrivando però a quella delle Lepri di Cipro, e di molte parti d' Europa; i Turchi la riguardano, come animale impuro. Un tal pregiudizio è quasi del tutto caduto, e non è restato se non presso degli Armeni, che vien difeso dalla loro Dottrina; la sua pelle vien molto ricercata per la Cristianità.

III. PECORA.

Capriolo (*Cervus Capreolus*) *Karagià* in turco; Ζαρκάδι in greco.

Questo pure non manca nei Boschi di Belgrado, e nel 1779. per un grande nevajo se ne fece una grande strage; la

ſua carne è molto gradita anche in queſte parti.

Cinghiale (*Sus-Aper*) *Jabàn-Domùs* in turco; *Αγριόγουρουνα* in greco.

Queſto regna lungo il Canale, e ſpecialmente dalla parte d'Aſia. Anche i Boſchi di Belgrado abbondanti di Caſtagni, ne ſono ripieni. I Turchi non mancano di dargli la Caccia, e quando ne ammazzano, li laſciano nel luogo dove ſono ſtati uccisi. Qualche Criſtiano poi lo porta a vendere di naſcoſto, e in queſta maniera ſi ha del Porco Salvatico alle Tavole dei Franchi.

A propoſito di un tal animale, riporterò quel tanto, che ci ha laſciato ſcritto il citato Alberto Magni, allorchè ſi ritrovava al Campo di Sultan Muhamed IV. il quale eſſendo in marcia nella Valachia contro i Pollacchi, non mancava di divertirſi ogni giorno alla Caccia. Accadde che un giorno fece preda di molti Cingniali, le di cui teſte reſtavano quaſi fumoſe fiere di Erimanto eſpoſte in trionfo nei pubblici ſtradoni a viſta di tutti, che per il grand odio, che portavano a ſimile animale tanto ſelvatico, come domeſtico, non ardivano accoſtarviſi, ma con molte ſmorfie, e beffe lo ſchernivano da lungi.

Un tal abborrimento regna tuttavia, e non è permeſſo di averne quando ſi vuole; parlo del domeſtico. Solamente in Smirne un tal animale è claſſato nel ruolo dei *Haracci*, o ſia di quelli, che pagano Haracc, o teſtatico al Gran-Signo-

re, ed in conseguenza si riscontrano nelle strade di Smirne; poca differenza vi sarebbe in tal caso fra un Raja, ed un Porco, considerando che tanto l'uno che l'altro resta arruolato come suddito.

AVES.

Milvio (*Falco Milvus*) *Cyaïlák* in Turco.
Sparviere da Fringuelli (*Falco Nisus*) *Mebemed Cuscì*, cioè Uccello di Maometto. Questo cova in Costantinopoli sopra gli Alberi
Astore (*Falco Palumbarius*) *Sciabìn*.
Terzuolo (*Falco Lanarius*) *Dogàn*.
Girifalco (*Falco Gyrfalco*) *Sciakìr*, o *Zakìr*.
Sparviere (*Falco gentilis*) *Atmagià*, o *Atmagìk*.
Civetta (*Strix ulula*) *κυκυβαγια*.
Asiolo (—— *Otus*).
Allooco (—— *Aluco*).
Velia (*Lanius Collurio*) *Cialy-Cuscì*. Uccello di macchia. *κεφαλά* in greco.
Corvo (*Corvus Corax*) *Kuzgun*.
Cornacchia (*Corvus Cornix*) *Kargà*.
Gazzera, o Ghiandaja (*Corvus glandarius*) *Alà-Kargà*.
Gazzera Cecca (*Corvus Pica*) *Sak-Sagàn*.
Picchio Marino (*Coracias Garrula*) *Bakyr-Cuscì*. Uccello di Rame.
Rigogolo (*Oriolus Galbula*) *Sarì-Cuscì*. Uccello giallo.
Torcicollo (*Junx Torquilla*).
Cuculio (*Cuculus Canorus*) *Kukù*.
Picchio (*Picus Viridis*) *Agàc-Delén*, ovvero *Agàc-Kakàn*.

—— *major*) *Bajúk-Agàc-Delèn*.
—— *medius* } *Cuciuk-Agàc-Delèn*.
—— *minor*

Uccello S. Maria (*Alcedo Ispida*) *Balìk-ci*. Il Pescatore.

Merope, o Tordo marino (*Merops Apiaster*) *Arì-Cuscì*. Uccello delle Api. μελισσόφαγον, mangia Api.

Upupa (*Upupa Epops*) *Ciausc-Cuscì*. *Húd-Húd* in Arabo

Cigno (*Anas Cygnus*) *Kughù*.

Oca Salvatica *Anas-Anser*) *Jabân-Kazì*. Ἀγριοπάπια.

Oca domestica (*Anas adunca*) *Kaz*.
Anas Penelope.
Anas Creeca.
Anas Circia.

Germano (*Anas Boschas*) *Yescìl-Busce*. Testa verde.
Anas Fuliga) *Magiàr-Ordegbì*. Anatra Ungarese.
vel *Kyl-Cuirruk-Ordegbì*.

Sarsella (*Anas querquedula*) *Cuciuk-Ordek* Παπιτζα piccola Anatra.
Mergus Serrator *Mergus Albellus* } Bahrì.
Mergus Castor *Mergus Minutus*

Onocrotalo *Pelecanus Onocrotalus*) *Boghurtlak*, vel *Sakà-Cuscì*.

Marangone, o Corvo aquatico (*Pelecanus Carbo*) *Karà-Batak*.

Tuffetto (*Colymbus auritus*) *Vezně-Bosciadàn*, Vuota fiaschetta, o sia Consuma polvere.

Gabbiano (*Larus. Marinus*) *Martìn-Cuscì*. γλαρὸ in greco.

Gabbiano reale (*Larus fuscus*) l'istesso.

Grue (*Ardea Grus*) *Turnà* γερανός.

Cicogna (*Ardea Ciconia*) *Leilek.* αλεκ]ορας.
Airone *Ardea Garzetta*
Ardea Nictycorax } *Balik-cì.*
Ardea Alba
Tarabuso (*Ardea Stellaris*) *Su-Suilùn*, Fagiano d' acqua.
Beccaccia *Scolopax Rusticola*) *Jelvè-Cuscì*.
Beccaccino reale (*Scolopax Gallinago*) *Circìplik.*
Beccaccino (*Scolopax Gallinula*) *Ciulúk*.
Pavoncella (*Tringa Vanellus* *Papàs-Cuscì*.
(*Fulica fusca*) *Ghergbedán*.
Foliga (*Fulica atra* *Arkìt*, vel *Su-Taugbi*, gallina d' acqua.
Re di Quaglia [*Rallus Crex*] *Bildurgín-Anassì* madre della Quaglia.
Gallinella d'acqua [*Rallus aquaticus*] *Su-Taugìk*, Gallinella d' acqua.
Ottarda [*Otis tarda*] *Toj*.
Gallina pratarola [*Otis Tetrax*] *Mertescetek*.
Fagiano [*Phasianus Colchicus*] *Suilún*.
Starna [*Tetrao Rufus*] *Cil*.
Pernice [*Tetrao Pernix*] *Keklìk* περδικα.
Quaglia [*Tetrao Coturnix*] *Bildurgin* ορτιξι.
Colombaccio [*Columba Palumbus*] *Jabàn Ghiuvergin*, vel *Tabtà*, Αγριοπεριςερον.
Tortorella [*Columba Turtur*] *Uvèck*.
(*Columba Turtur*] *urbica*) *Kumrì* τρίγωνι.
Lodola Panterana (*Alauda arvensis*) *Toigar-Cuscì*.
Lod. Mattolina *Alauda pratensis*
Lod Cappellaccia *Alauda cristata* } Baìr-Cuscì.
Lodolino *Alauda Spinoletta*
Lod. Calandra *Alauda Calandra* (*Bomaklì*.
Storno *Sturnus vulgaris*) *Sigbirgìk*. Μαυροπὰλ vel ψάροιι.

Tordo, volgarmente detto Bottaccio (*Turdus Iliacus*) *Boz-Bakal*. Τζικλα.

Tordo Saffello (*Turdus Musicus*) *Ardig-Cuscì* Uccello da ginepro.

Tordela (*Turdus Viscivorus*) *Cil*, vel *Tarak-Cuscì*.

Merlo (*Turdus Merula*) *Cará-Taúk*. Gallina nera.

Paffera Solitaria (*Turdus Cyanus*) *Kajá-Bulbúl*. Rosignolo di rocche.

Coda di Seta [*Ampelis Garrulus*] *Cirsclik*.

Frusone [*Loxia Coccotraustes*] *Flegiùn*, corrotto dal nome Italiano.

Tornabecco —— *Curvirostra*.

Sverzelino —— *Serinus*) *Hekik-Cuscì*.

Calenzuolo —— *Chloris*, da cui il nome turco *Floria*, come pure in greco φλορι.

Monachino —— *Pyrrhula*] *Arús-Cuscì*. Uccello della Sposa.

Brachiere (*Emberyza Miliaria*) *Scattarun*.

Ortolano —— *Hortulana*.

Zigulo giallo —— *Citrinella*) *Kirscì*.

Scopajola —— *Cia*] *Sarmagiak*.

Ciorlo —— *Cirlus* *Kirlak*.

Fringuello [*Fringilla Cœlebs*] *Kār-Cuscì*, vel *Ispinòs*.

Peppola —— *Montifringilla*) *Montá*.

Cardellino —— *Carduelis*) *Sakà-Cuscì*. Καρδερίνα.

Raperino —— *Citrinella*) *Isketé*; da σκαθὶ in greco.

Fringilla Serinus) *Capcarak*.

Lucherino —— *Spinus*.

Canarino —— *Canaria*) *Canarié*.

Montanello magg. —— *Cannabina*) *Bujuk-Stripùs*.

Montanello ——— *Linaria*) *Kitân-Cuſcì*.
——— *Petronia*.
Paſſera ——— *Domeſtica*) *Serce*. σπυργίτης.
——— *Montana*
Roſſignolo (*Motacilla Luſcinia*) *Bulbùl*, ἀηδών.
Sterpagnola ——— *modularis*] *Sarmiſak-Cuſcì*
Maſſajola ——— *alba*) *Ak-Cuiruk*. Coda-
bianca.
Batticoda ——— *flava*] *Cujruk Salán*, in
greco σουσουράδα.
Capinera ——— *atricapilla*; *Buſtan-Karà*.
Καλόγρια.
Pettiroſſo ——— *Rubecola*) *Kizìl-Cuſcì*.
Pigliamoſche ——— *Rubicola*) *Sinèk-yeigì*,
mangia moſche.
Luì ——— *Regulus*) *Sarigik*.
Fiorrancino ——— *Trochilus*) *Sogangìk*.
Scricciolo, o Re di macchia } *Troglodytes*) *Boklugé-Bul-
bùl*.
Beccafico ——— *Ficedula*) *Ingir-Cuſcì*,
Uccello dei Fichi.
συκοφάς, mangiafichi.

Codiroſſo (*Motacilla Ohœnicurus*).
Cinciallegra (*Parus cœruleus*.
Cinciallegra magg. ——— *ater*.
Cincinpotola ——— *major*.
Codibugnolo ——— *caudatus*.
Rondine (*Hirundo ruſtica*) *Kirlànghic*;
χελιδόνα.
Rondone ——— *apus*) *Ebabùl* πετροχελιδόνα.
Baleſtruccio ——— *riparia*.
Tettavacche. o Succhiacapre (*Caprimulgus eu-
ropæus*) *Keci-Sagàn*.
Pellicano, o ſia Meſtolone (*Platalea Leucordia*)
Caſcik-Cuſci.

FINE.




Restauro del Libro
Badia
di
Cava

